Décembre 2010/Janvier 2011 n°145

in Vino Veritas

Sachez apprécier et lire sans modération !

Dossier IVV

CHAMPAGNE

Un domaine sous la loupe

PAOLO DE MARCHI

Révisons nos classiques

MADÈRE

- LES NOUVEAUTÉS
- MÉDOC : CRUS BOURGEOIS
- MOINS DE 8€ !
- PORTRAITS CROISÉS : DENIS DUBOURDIEU ET HERVÉ DURAND

NOUVELLE FORMULE !

BIMESTRIEL - 7,70 €
France/Belgique/Pays-Bas/Luxembourg 7,70 € / Allemagne/Espagne/Italie 11,55 € / Suisse 13,3 CHF / Canada 13,3 $ / USA 10 $ / AFS 38,5 / Australie 11 $ P708338

BOOSTEZ VOTRE BUSINESS

BORDEAUX 19-23 JUIN 2011

LE SALON INTERNATIONAL DU VIN ET DES SPIRITUEUX

Le monde du vin et des spiritueux évolue sans cesse. Temps fort pour les professionnels, Vinexpo vous apporte une vision unique des tendances mondiales. Pendant 5 jours, multipliez les échanges avec les grandes entreprises et les petits producteurs du monde entier, bénéficiez du regard des meilleurs experts. Utilisez ces nouvelles clés d'analyse pour mieux cerner votre marché et propulser plus haut vos affaires.

www.vinexpo.com

PROMOSALONS Bel.-Lux. sprl/bvba - Ter Kamerenlaan 36 boulevard de la Cambre - B-1000 Bruxelles/Brussel - Tel: + 32 2 538 69 02 - Fax: + 32 2 534 98 66
Email : glachapelle@promosalons.com

EDITO

La première gorgée de vin

A l'orée des fêtes, une petite introspection s'impose...
Qui nous rendra le goût de la première gorgée de vin, avalée à la sauvette un soir d'anniversaire, à l'heure où les adultes n'y prenaient plus garde ?
Pour moi, c'était un bourgogne – le pinot noir trônait presque seul au panthéon des cépages de mes parents. Quant à dire lequel ? On ne demande pas à Marcel si sa madeleine venait de Commercy.
Et qui nous rendra l'émotion ? Des bourgognes, j'en ai bu bien souvent depuis, des meilleurs et des moins bons. Et bien d'autres origines. Mais cette fois-là, j'avais poussé la porte d'un monde nouveau, plein de senteurs étranges, mélange inhabituel de douceurs olfactives et d'âpreté en bouche.
Impossible de remettre le nez dessus.
Des commentaires de vin, j'en ai écrit des milliers, mais ce vin là restera comme une page blanche dans ma bibliothèque. La plus belle, forcément, car potentielle.
Le vin possède une force évocatrice peu commune, à la mesure ou à la démesure du dégustateur ; le chimiste catalogue des molécules, l'œnologue des défauts et le poète de bouquets de fleurs. Les mots transcendent la réalité ; la raccrochent à une histoire, à une origine, celle du vin, et à un vécu, celle de celui qui boit.
Dans cette chaîne improbable où je me retrouve, moi qui n'avais au départ aucun don particulier, et qui n'en ai probablement pas beaucoup plus aujourd'hui, si ce n'est celui qui confère l'entraînement, me voici passeur de goûts et d'images. Je ne crée rien, je transporte, je restitue, je présente, je contextualise.
Oui, qui nous rendra ce goût ? Et gommera celui de la technique, la poussière d'habitude qui se dépose sur tout ce que l'on fait avec trop de facilité. Qui nous rendra la spontanéité de la première fois, l'émerveillement ?
Je les retrouve parfois, lorsque je déguste un nouveau cépage, quelque chose d'imprévu, quand je perds mes repères, comme si se levait la barrière, la frontière, la fenêtre qui ne permet pas de sentir le vent.
Si j'étais musicien, je décrirais des sons. Si j'étais peintre, des couleurs. Je décris des vins dont les arômes évoquent les deux.
Ou bien je ne les décris pas. Si vous saviez le nombre de vins qui passent par IVV et qui ne sont jamais commentés. Au royaume des vins, il y a beaucoup d'appelés, et peu d'élus.

Hervé Lalau

IN VINO VERITAS, PROBABLY THE MOST MODEST WINE MAGAZINE IN BELGIUM.

SOMMAIRE

Dossier IVV : Champagne, millésimés au banc d'essai	2-4
Les beaux mariages : Champagne !	6-8
Icone IVV : Constance	9-10
Actualité : Médoc, les Crus Bourgeois	11-12
Ces pages oubliées : Bobal et Tarnada	13
Rubrique naturiste : Coups de cœur et coup de blues	14
Page déchirée : Principe de précaution	16
Paolo De Marchi & Son	17-18
Nouveautés	19-20
Vigneron de l'extrême : Herrenreben	21
Vins à - de 8€ : Spécial gibier	22
Le corbeau & le pinard : Pascal Fauville	23
Madère	24-27
Portraits croisés : Denis Dubourdieu et Hervé Durand	28-29
Roussillon Dessert Trophy	30

@Photo cover : Coulon

in Vino Veritas

Décembre 2010/Janvier 2011 n°145

www.invinoveritas.apic.be • http://ivv.skynetblogs.be/

- RÉDACTION - ADMINISTRATION - ABONNEMENT : A.P.I.C. - Dieweg 294 - 1180 Bruxelles - Belgique - Tél : +32(0)2.375.44.44 - Fax : +32(0)2.375.52.51
- BANQUE : 210.0461297-17 - in.vino.veritas@skynet.be
- RÉDACTEUR EN CHEF : Philippe **Stuyck**
- RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : Hervé **Lalau**
- PUBLICITÉ : A.P.I.C. - Dieweg 294 - 1180 Bruxelles - Belgique - Tél : +32(0)2.375.44.44 - Fax : +32(0)2.375.52.51
- BANQUE : 210.0461297-17 - in.vino.veritas@skynet.be
- EDITEUR RESPONSABLE : Philippe Stuyck, Dieweg 294, B-1180 Bruxelles
- RÉDACTION : Bernard **Arnould**, Fabian **Barnes**, Johan **De Groef**, Gérard **Devos**, Jean-Yves **Hindlet**, Guido **Jansegers**, Hervé **Lalau**, Fiona **Morrison**, Youri **Sokolow**, Philippe **Stuyck**, Marc **Vanhellemont**, Ann **Van Steenbergen**

IVV paraît 6 fois par an. Les textes et les annonces n'engagent que les auteurs et les annonceurs.
ISSN 0779-2565

Nos **Nez**

Bernard **Arnould** Fabian **Barnes** Johan **De Groef** Hervé **Lalau** Youri **Sokolow** Philippe **Stuyck** Marc **Vanhellemont** Frank **Van den Bogaert** Tim **Vandeput** Ann **Van Steenbergen** Jérôme **Van der Putt**

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ AU BANC D'ESSAI

Grande dégustation que celle-ci. Et pas seulement par le prix des cuvées. D'aucuns nous disent préférer de bons crémants aux mauvais champagnes. Et si l'on retournait la question? Pourquoi boire de mauvais crémants plutôt que de bons champagnes? Millésimés, notamment. Car c'est à cette catégorie de produits que notre jury IVV s'est intéressé. Gérard Devos, qui commente cette sélection, a manifestement choisi son camp et s'enthousiasme : «Il y a vraiment de belles cuvées à découvrir dans les millésimés. Faites-vous donc plaisir !».

La haute couture du Champagne

Un petit rappel de terminologie, pour commencer. Les Champagnes, dans leur immense majorité, sont le résultat d'assemblages de plusieurs millésimes, ce qui permet d'assurer la continuité d'un style maison. En sélectionnant une seule année, on produit des cuvées plus atypiques, au caractère généralement plus marqué, moins dans la ligne, aussi, puisque les vinificateurs n'ont pas à leur disposition toute la palette des vins de réserve : ils doivent jouer avec les qualités propres de l'année, comme pour un vin tranquille.
C'est un peu la haute couture du Champagne. Si elles ne représentent qu'à peine 5% de la production, ces cuvées ont pour elle leur originalité, leur exclusivité. Les chefs de cave y apportent un soin jaloux, c'est sans doute dans ces cuvées qu'ils expriment le mieux leur différence. Les grandes maisons le millésiment que les grandes années.
Mais voici la preuve dans le verre.

DÉGUSTATION

Champagne Vollereaux Cuvée Tradition 2004
Cette maison familiale est située à Pierry. Cette cuvée, très représentative du millésime 2004, est le fruit d'un assemblage de 50%

de chardonnay, de 25% de pinot noir et le reste en pinot meunier des coteaux du Sézannais et du sud d'Epernay. La robe pâle aux reflets verts se couvre d'une crème riche qui se perpétue en un fin chapelet de minuscules perles. Le nez très discret attend un peu d'ouverture pour indiquer sa droiture. La fraîcheur de la bouche, avec la présence gustative, de noisette fraîches, de citron confit, de pamplemousse rose et de pommes vertes matures impose un style très affriolant. La matière, d'amplitude moyenne perdure longuement. La fine amertume finale est très agréable et voue cette bouteille à l'apéritif ou à l'accompagnement d'entrées froides à base de poissons ou aux viandes blanches rôties.

Champagne Bollinger La Grande Année 2000
Dans le style particulier cher à la maison, la vinification s'effectue en petits fûts. L'assemblage est réalisé à partir de 63% de pinot noir et le complément de chardonnay. Seize terroirs nobles griffent la cuvée. C'est une superbe parure dorée cernée d'un cordon raffiné et persistant qui apparaît dans la flûte. A l'appendice nasal, l'expression révèle la brioche, le miel, les agrumes (orange et mandarine), l'amande, la rhubarbe et même une pointe de paille séchée. Une complexité qui présage une bouche tout aussi complète.
Si l'attaque se veut tendre, le milieu de bouche est généreux. Le caractère oxydatif s'intègre à la vinosité pour offrir une matière d'une subtile générosité. Cette perle, à ne pas servir trop froid, se prêtera très bien aux poissons crémés, aux salades de Saint-Jacques voire aux fromages à croûte fleurie.

Champagne Deutz Amour de Deutz 2000
Issu exclusivement à base de chardonnay du Mesnil/Oger (60%), d'Avize (35) et le complément de Villers Marmery, la cuvée a passé de longues années sur latte avant de venir agrémenter nos organes sensoriels. Le flacon transparent laisse filtrer la couleur de la robe. Celle-ci d'un ton or ambré soutenu se laisse couvrir d'une belle couche de crème lors du service dans la flûte. Majestueusement riche olfactivement, les termes s'enrichissent au fur et à mesure des notes. Des agrumes confits, en passant par le pain d'épices, la poire à la cannelle, le miel, la fleur d'acacias ne sont que les plus cités. La bouche, unanimement reconnue complexe, offre une tendance légèrement oxydative avec une amplitude remarquable. L'attaque fraîche souligne, quant à elle, le citron et le pamplemousse jaune. Le milieu

CHAMPAGNE
Vollereaux
Champagne Vollereaux
48, rue Léon Bourgeois - 51530 PIERRY
Tél. + 33 (0)3 26 54 03 05 - Fax. + 33 (0)3 26 54 88 36
www.champagne-vollereaux.fr

de bouche, très large, dégage la pomme cuite, la brioche, le fumé et le chocolat blanc. La finale subtilement puissante et persistante invite à s'évader de plaisir en imaginant les crustacés grillés, les poissons à la mode (Saint-Pierre et bar de ligne) venir garnir la table du festin. Sans jouer au dandy, la seule pensée de joindre ce délice à des perles noires de bonne origine sur une cuillère en ivoire suffirait au bonheur. PS : Seul aussi, je suis preneur !

Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995
Grand vainqueur de la dégustation, le blanc des Millénaires ne peut laisser indifférent. 100% chardonnay, la cuvée s'est longuement reposée avant de s'offrir à nos lèvres. Le millésime, quant à lui offre généralement des cuvées riches à l'acidité qui, sans être extravagante, reste dans une moyenne permettant de belles perspectives de garde. C'est une tenue or pâle aux reflets émeraude qui se dévoile dans le calice. La multitude de perles, d'un volume minuscule, gambadent vers la liberté. Complexe, la partie olfactive dégage des senteurs de chicorée, de torréfaction, de réglisse, de poivre noir, de chèvrefeuille et de tilleul. La bouche finement oxydative se révèle remarquablement vineuse. La droiture de la matière se traduit un caractère franc et harmonieux. En rétro-olfaction, des notes miellées, de fruits blancs bien mûrs, d'amandes et de brioches confirme toute sa richesse. Champagne et gastronomie ne feront qu'un si les mets sont bien choisis. De la complexité, de la puissance, un gibier à plume délicat ou un foie gras sur pomme tiède peuvent lui servir de partenaire.

Veuve Devaux 2002 Vintage
C'est une belle parure or moyennement soutenue qui ouvre le bal. La crème riche et persistante offre un beau spectacle alpin. Les très fines perles se bousculent pour se frayer un passage vers la liberté et laisser, à l'amateur, tout le plaisir de les observer se placer en magnifique cordon. Olfactivement, le fruit jaune (pêche) et les groseilles bien mûres forment la première expression avant d'offrir de belles notes beurrées et de chocolat fourré. L'assemblage de pinot noir et de chardonnay convolent ici pour une relation basée sur une puissante et élégante finesse. La matière répondra présente au partage de la table. La bouche, très harmonieuse au nez, confirme les notes de l'appendice se complétant d'une pointe de moka léger. Ce champagne est voué à se mesurer avec des mets de grandes classe tel du bar de ligne, du turbot, du perdreau, du pluvier ou de la bécasse. Un champagne de grande classe à l'image de sa dirigeante.

Gérard Devos

Ont également été appréciés par notre panel IVV:
Champagne Deutz Rosé 2006
Champagne Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs 2002
Champagne Tarlant Cuvée Louis Non Millésimé
Champagne De Sousa Cuvée des Caudalies 2004
Egly Ouriet 2003
Champagne Nicolas Feuillate Blanc de Blancs Grand Cru 2002
Champagne Jacquart Brut Mosaïque 2002
Gosset Le Grand Millésime 2000
Champagne Ruinart Dom Ruinart 1998
Taittinger Comtes de Champagne 1999
Charles Heidsieck Millésime 2000
Philippe Gonet Blanc de Blancs
Duval Leroy Femme Brut 1996
Roederer Cristal 2004
Roederer Vintage 2004

Liste des importateurs
- **Bollinger** - Cinoco* - www.champagne-bollinger.com
- **De Sousa** - www.champagnedesousa.com
- **Deutz** - Covinex - www.champagne-deutz.com
- **Duval Leroy** - www.duval-leroy.com
- **Charles Heidsieck** - charlesheidsieck.com/
- **Gosset** - Bleuzé* - www.champagne-gosset.com
- **Jacquart** - Cinoco* - www.jacquart-champagne.fr
- **Lenoble** - www.champagne-lenoble.com/
- **Nicolas Feuillate** - www.feuillatte.com
- **Philippe Gonet** - De Coninck* www.champagne-philippe-gonet.com
- **Tarlant** - Rabotvins - Van Eyck's Wijnkelders/ Wijnspeciaalzaak 12% of meer (Nl) - www.tarlant.com
- **Ruinart** - Moët Hennessy Belux - www.ruinart.com
- **Taittinger** - www.taittinger.com
- **Roederer** - De Coninck* - MMD Suisse(Ch) - Walraven & Sax(Nl) - www.louis-roederer.com
- **Veuve Devaux** - Christiaens/Cave de Batisse/ /Maag Vins/Remans/Schoonjans/Six/Vanier/Vermeiren/ T.Soetewww.champagne-devaux.fr

Toute l'équipe de IVV

vous souhaite

Un Joyeux Noël

et une Bonne Année

2011

CHAMPAGNE

Lecomte

Père & Fils

Récoltant-Manipulant

P&F

Champagne

Lecomte Père et Fils

Cave : 7, rue de Champagne

Siège Social : 1, hameau de Tincourt - 51530 VINAY

Tél : 03 26 59 94 43 - Fax : 03 26 57 86 47

E-mail : champagne.lecomte@club-internet.fr

Site : www.champagne-lecomte.com

SPRL L.D.G.

M. Jean-Marie HOEDEMAKER

Tél. : 0478/75 36 36

bebedis@hotmail.fr

Wijnhuis OINOS

Keerstraat 23 - 1760 ROOSDAAL

0475/30 80 95

www.oinos.be - info@oinos.be

CHAMPAGNE !

Une flute de Champagne millésimé (oui, encore, on est en périodes de fêtes), une recette, un fromage, pour le bonheur du goût, pour le plaisir des yeux. Voici pour suivre quelques accords classiques ou audacieux, à suivre ou à s'en inspirer

La Vigne d'Or 2002 Champagne Tarlant

La robe mordorée à reflets cuivre et verte se tisse de mille bulles en cordons serrés. Le nez bien fruité, floral et grillé développe des senteurs d'abricot, de bigarreau confit, de confiture de mirabelle, de pain qui chauffe au soleil. En bouche, la sève coule iodée, boostée par une fraîcheur citronnée qui lui donne une dynamique surprenante, viennent ensuite la noisette et la pistache qui apportent du croquant, la liqueur de poire qui installe volume et ampleur. La longueur se brode de pomme tapée, d'un trait de gentiane au bitter divin qui affûte encore les perceptions florales et épicées. Un champagne qui a du répondant.

Feuilleté de petits gris de Namur, champignons sauvages

Création Mike Bravin et Fabian Henrion du Ventre Saint Gris à Bruxelles.

Le petit gris de Namur, escargot bien gras, aime s'enrober de bulles champenoises. Elles lui font un collier de perles rares qui scintillent de mille feux aromatiques, qui apportent saveurs supplémentaires à sa chair onctueuse et ferme : senteurs de sous-bois où règnent les aiguilles de pin, les feuilles mortes, l'écorce et la mousse tendre, un lit de champignons y poussent, odorant comme jamais. Une fraîcheur citronnée avive le feuilleté, s'entend avec la pointe d'ail pour une fois encore coiffer le colimaçon d'un chapeau de mousseron, puis l'éclairer ainsi couronné d'un rai de soleil créateur de vapeurs automnales.

Le Tarlant est un champagne qui aime aussi le classique. Pas la musique, mais l'accord évident d'une pâte molle croûte fleurie, lune blanche et velouté, **Brie de Meaux** bien affiné. Fromage au lait cru de vache, crémeux et rustique, à l'odeur subtile de pistaches grillées et

de lait à la chicorée, au goût presque aillé, marqué d'une impression truffée.
Le Champagne rafraîchit le fromage, lui enlève l'embonpoint pour mieux isoler son âme minérale. Une fraîcheur délicate aux accents citron s'installe. Puis vient le bouquet fruité, chairs de mirabelle et de bigarreau, d'abricot et de poire. Une corbeille bien emplie avec fond de crème aigrelette adoucie d'un trait de confiture de lait, relevé d'un grain de poivre. Tout y est subtil, avoue les longues années de connivence…

La Vigne d'Or
Âge des vignes : 55 ans
Dosage : 2 g/l
Vignoble lieu-dit « Pierre de Bellevue » à Oeuilly dans la Vallée de la Marne, sous-sol Sparnacien (Éocène - 55 M d'années)
Vinification en fût de chêne, 1ère fermentation en fûts bâtonné, conservation jusqu'au mois

de mai. Mise en juillet 2003, vieillis 7 ans sur lattes sur lies, dégorgé le 22 juin 2010. Pas de FML.

Rubis de Noirs Champagne rosé millésime 2004 Leclerc Briant

Une multitude de perles nacrées éclaircissent le rubis sombre de la robe aux reflets carminés étonnants. Chaque éclat est un trésor olfactif. Cassis, mûre, framboise, groseille envahissent l'atmosphère à la vitesse d'un feu rutilent. Crépitement suave aux épices douces et musquées qui porte tant aux oreilles qu'au nez son chant réglissé. La liqueur fruitée coule, gelée pétillante, sur les papilles qu'elle accroche d'une griffe tannique inattendue, gain de fraîcheur qui sublime le fruit, encore accentué par le relief perlé.

Filet de biche sauce poivrade, mousse céleri

Recette Mike Bravin et Fabian Henrion du Ventre Saint Gris à Bruxelles.

Sombre comme la forêt, la biche s'en échappe et atterrit dans notre assiette

Le filet de biche, tendrement goûteux, élégamment épicé, s'entoure de sauce poivrade. Ablution paisible jusqu'à ce qu'elle entrevoit le rubis liquide. Déclic immédiat, riche fruitée instantanée ! La chair onctueuse se délecte de cerises, de fraises et de groseilles. La pomme coiffée d'airelles, d'abord observatrice, livre d'un coup son étoile d'anis, son bâton de cannelle, sa gousse de vanille. Le Champagne l'en remercie et ajoute les délicieux parfums aux baies qui transforment ce plat presque en dessert. Le céleri en est tout ébaubi et voit fleurir sa mousse de fleurs et de fruits.

Rien ne l'effraie ; Pas même un **Crottin de Chavignol** bien sec, à l'haleine piquante et au caractère cassant. Tout rond, le cheveu gris, le teint paille, il est certes joli à l'œil, mais sous la dent, il lui faut du répondant ! Amer, piquant, que lui reste-t-il à ce vieux grisonnant ?

Rubis de Noirs coule et vient neutraliser l'aigu acidulé du chèvre, puis lui appose un baume fruité aux épices douces, gentillesse calculée qui modère l'affreux caractère et requinque le quinquagénaire. Le voilà tout dispo, oubliant ses fragrances remuantes, à offrir un reste de crème de lait, de caramel et de poire au cumin.

Puis après un clin d'œil, Champagne et fromage s'entendent pour une dernière fois chahuter nos papilles. Elles picotent soumises à l'ultime espièglerie d'un couple décidément très pétillant.

Rubis de Noirs

Il est obtenu par macération prolongée selon les méthodes champenoises traditionnelles. Sa couleur, brillante et soutenue, l'on fait baptiser « Rubis ».

Rosé de macération, Pinot Noir à 100 %, il vient des Premiers Crus de Cumières, aux lieux-dits Les Chèvres Pierreuses, Le Bois des Jots et Le Clos Nitot et de Hautvillers aux lieux-dits Les Vorivats et Le Pont à Venelle.

Le Rubis de Noirs 2004 est un vin issu de raisins en culture biologique certifiés par Ecocert, en conversion vers Demeter.

Cuvée 1522 millésime 2002 Philipponnat

La robe verte aux nuances dorées.

L'échancré en forme de poire et de pomme, moucheté de coriandre et de baies de sureau. Elle hume le biscuit au beurre salé, la chicorée torréfiée, le tout bien poivré.

Sa bouche a du caractère, pleine de sève, la lippe charnue, le baisé croquant, elle révèle sa maturité sans hésiter. Gourmande, elle offre ses fruits, blancs et noirs, l'acidulé de l'agrume, le velouté de l'abricot, la douceur de la pêche, pour recevoir en retour le remerciement pour tant de délectations.

Classique classieux...

Dos de cabillaud royal aux feuilles de chicon

Proposé par Mike Bravin et Fabian Henrion du Ventre Saint Gris à Bruxelles.

L'harmonie des torréfactions impressionne. La chicorée dorée braisée humide de beurre chaud se tend langoureusement vers le grillé croquant du champagne. Le poisson se débarrasse de sa peau, striptease intégral qui fait coller les chairs, se marier les textures. Il ne s'arrête pas là, délicat, il se délite en écaille et s'étale sur les bulles, jacuzzi osé dans mon assiette, je mange ou je mate ? Fragrances citronnées, effluves iodés, bitter finement calibré, ouvrage délicatement ciselé, tant pis, j'en fais une bouchée !

La belle et la bête

C'est qu'il sent ce **Pavé de Soignies**, fromage de vache à la croûte orange, collante de morge odorante. Mais sa pâte n'avoue que douceur, crème noisette, pâte d'amande et lait à la chicorée. De plus, il est gredin et se jette avec volupté dans la marre… de champagne pour nous éclabousser. Voilà un caractère à désamorcer si l'on veut passer un agréable moment. Première chose, jeter au loin ses chaussettes colorées, ça le déstabilise, en profité pour humer sa pâte ivoire. Pas d'inquiétude pour la cuvée, elle a la main et sait y faire. Quelques bulles agiles révèlent ses saveurs sucrées, lait vanillé, pistaches grillées. Enlacement d'écumes fruitées attendrit la croûte de pain, teint la crème de lait, orne de mille baies la texture bien plus fine qu'il n'y paraît. Le Pavé dégrossi exprime sa gratitude, gemme citronnée lumineuse et fraîche, un échange au charme bucolique.

Le Pavé de Soignies est un fromage de type Pont l'Évêque www.lebailli.be

Cuvée 1522

La cuvée commémore l'année durant laquelle la famille prit souche à Ay.

Cuvée d'exception dosée Extra Brut à 4 g/l, elle se différencie du Clos des Goisses par une recherche d'équilibre et non de puissance.

Assemblage de 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay provenant d'Oger.

La cuvée reste 6 ans sur lattes.

Bonnes fêtes et bon appétit.

Marc Vanhellemont

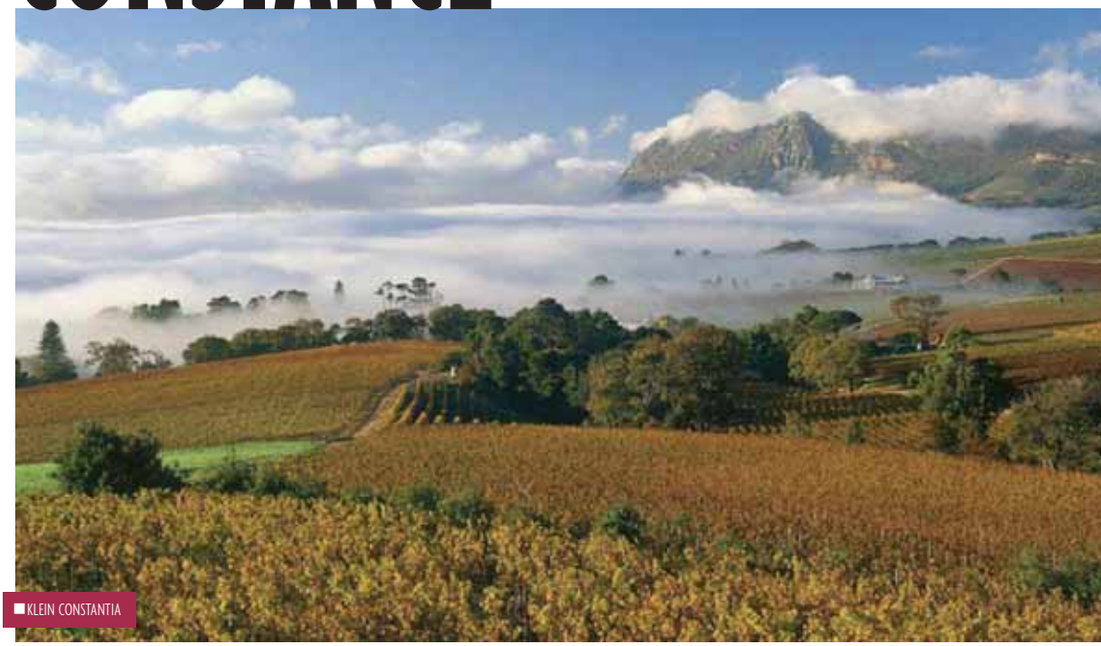
Liste des importateurs

- **Tarlant -** Rabotvins an Eyck's Wijnkelders/ Wijnspeciaalzaak 12% of meer (Nl) - www.tarlant.com
- **Leclerc Briant** - Ell Armand/Green Valley TGA/Bi'OK www.leclercbriant.com
- **Philipponnat** - Pirard* - www.philipponnat.com

Devaux
CRÉATEUR D'EXCEPTION
WWW.CHAMPAGNE-DEVAUX.FR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
RC S 392 755 418

DE L'IMPORTANCE D'ÊTRE CONSTANCE

Je suis un vin liquoreux produit à partir du muscat de Frontignan. Parmi mes adeptes les plus célèbres, on trouve Frédéric de Prusse, Napoléon, Baudelaire mais aussi Charles Dickens et Jane Austen (qui l'évoque dans Sense & Sensibility, comme remède souverain contre les peines de coeur). Au début du 19ème siècle, un flacon de mon nectar valait plus qu'un Yquem. Puis est venu le phylloxéra, mes vignes ont été arrachées. Il a fallu attendre 1980 pour que je renaisse. Je suis, je suis... le "Vin de Constance", phénix sud-africain.



KLEIN CONSTANTIA

Ach, l'amour !

Aucun rapport avec le lac suisse du même nom, le domaine – un des tout premiers plantés par les colons hollandais - se niche aux abords de la ville du Cap. Son nom est inspiré de celui d'une maîtresse du premier propriétaire, et premier gouverneur de la Colonie, Simon van der Stel. L'amour, déjà l'amour...

Plus prosaïquement, «Klein Constantia» est l'héritier d'un domaine plus vaste, Constantia, découpé en trois parties en 1712 (Groot Constantia, Klein Constantia et Bergvliet). Il compte 146 ha, mais seule une petite partie est dévolue au vin de Constance.

Les sols, au pied des monts Constantia, sont des décompositions de granits mêlés d'argile. Côté climat, l'influence maritime est double ; Constantia est situé sur la Pénisule du Cap, bordé à l'Ouest par les eaux froides de l'Atlantique Sud, et au Sud-Est par la baie de False, plus chaude.

Malgré la proximité de la mer, l'altitude est assez élevée (300m), ce qui garantit une certaine fraîcheur. Cette fraîcheur, on la retrouve généralement dans les vins, qui bénéficient d'une bonne acidité.

«Old is beautiful...»

En 1980, la famille Jooste a fait l'acquisition du domaine alors dépourvu de vignes.

Assez vite, les nouveaux propriétaires ont souhaité ressusciter le vin qui avait fait la gloire du domaine. Ils ont bien fait les choses: retraçant l'origine du clone de muscat utilisé pour les vins pré-phylloxériques, ils le multiplient ; aussi, les vignes plantées depuis sont aussi proches des plants originels que possible – sauf qu'elles sont aujourd'hui greffées.

Et irriguées. D'aucuns y voient l'explication du «manque de corps» du Constance moderne.

Du côté du chai, la mission confiée à Ross Gower, l'œnologue engagé à l'époque, est claire: renouer avec le style «historique». Un vin riche, dense, très long. Un vin d'exception.

Et pour aller jusqu'au bout de la démarche, le Vin de Constance utilise même la bouteille originale du 18ème siècle.

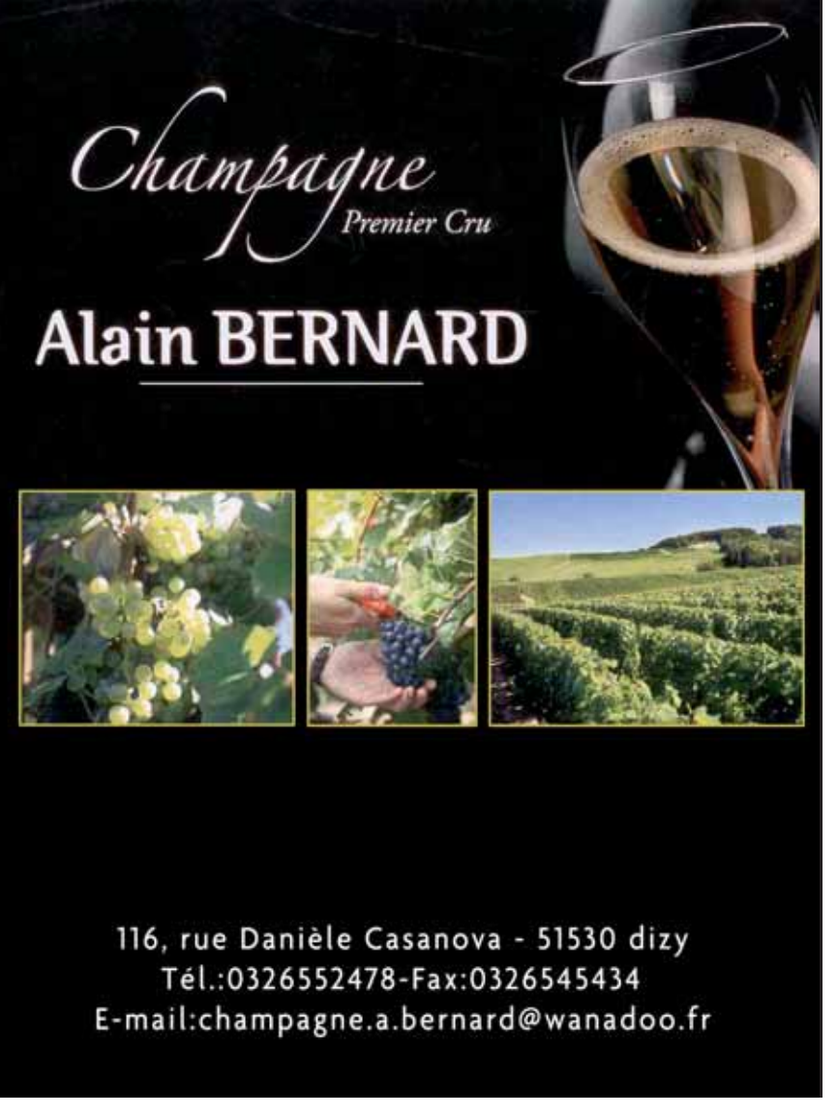
Mission presque réussie, si l'on en juge par les millésimes des années 97 à 2000. Certes, on n'est plus au niveau d'un Yquem, mais le vin a de la race, à défaut de botrytis. Et entre 14 et 15° d'alcool.

DANS LA VIGNE, DANS LE CHAI... ET DANS LE VERRE

Le vin de Constance moderne est un assemblage assez sophistiqué entre trois composantes :

- une petite part de vin de base obtenu à partir de raisins vendangés au début de la maturité,
- le gros de la vendange ramassée flétrie, baie par baie, et partiellement fermentée en barrique, avec ajout d'un peu de vin de base
- suivant les années, un petit ajout de raisins de grappes récoltées entières et flétries.

Les vins de Constance modernes sont très aromatiques (zeste d'orange, abricots secs, confiture de cédrat) mais étonnamment légers en bouche. Leurs partisans vantent leur buvabilité, leur digestibilité, mais leurs détracteurs déplorent un certain manque de fond. Quoi qu'il en soit, le sucre (entre 120 et 150g) est généralement bien intégré.



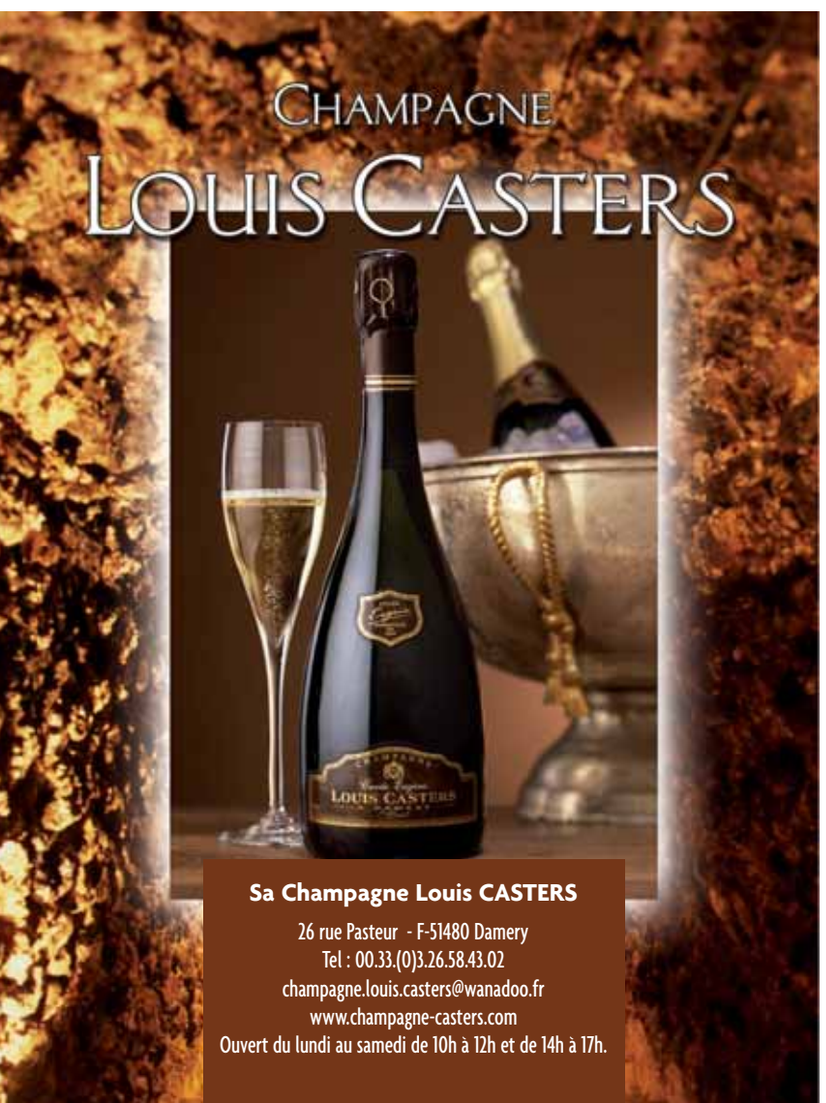
Vraiment ?

Il ne suffit pas de produire bon, il faut vendre le produit. Le client de ce début de siècle semble moins porté sur la douceur et la puissance qu'un empereur en disgrâce (et en délicatesse avec son estomac). Aussi, depuis 2004, le nouveau winemaker Adam Mason, a-t-il reçu une nouvelle feuille de route: produire moins massif, plus frais. Seul le temps dira si cette nouvelle orientation est la bonne: nous n'avons pas eu l'occasion de déguster des vins du nouveau vinificateur (les Vins de Constance ne sortent qu'après 4 ans d'affinage). Les quelques indications publiées à propos du 2005 laissent toutefois entrevoir un vin plus léger : 12,3° d'alcool, c'est au moins deux de moins que les Constance précédents

Nostalgie liquide

Difficile, aujourd'hui, de se faire une idée exacte de la qualité des vins élaborés au 19ème siècle ; les commentaires de l'époque, empreints de poésie, sont plus littéraires que techniques. Ce qui rend toute comparaison assez hasardeuse.
Bref, ce vin de Constance est aussi un vin de Nostalgie qui séduit autant par son histoire que par ses qualités propres (indéniables). Pour la préservation du patrimoine, il n'y a pas que l'Unesco ou les sites classés...

Hervé Lalau


CHAMPAGNE
LOUIS CASTERS
Sa Champagne Louis CASTERS
26 rue Pasteur - F-51480 Damery
Tel : 00.33.(0)3.26.58.43.02
champagne.louis.casters@wanadoo.fr
www.champagne-casters.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

MÉDOC :

LES NOUVEAUX CRUS BOURGEOIS SONT ARRIVÉS

Tout amateur de vins bordelais connaît le classement de 1855, avec notamment ses premiers crus classés, célèbres de par le monde. Moins connue sans doute est la saga du «classement» des Crus Bourgeois du Médoc. Elle vient de connaître un aboutissement (provisoire).

L'origine de cette mention traditionnelle remonte semblerait-il au 15è siècle. Mais il faudra attendre 1932 pour voir apparaître la première liste consacrant 444 Crus Bourgeois. Jamais soumise à homologation, elle servira néanmoins de référence pour l'usage de cette mention pendant 70 ans. En 2003 le premier classement officiel homologué par arrêté ministériel consacre 247 châteaux sur 490 candidats. Las, nombre de domaines recalés contestent en justice la validité d'un travail par des jurés eux-mêmes propriétaires en Médoc, et donc juge et partie. En 2007, la cour d'appel de Bordeaux prononce l'annulation de ce classement. Devant le risque de voir disparaître la mention «Crus Bourgeois» et la valorisation financière qu'elle apporte aux châteaux classés, « L'Alliance des C.B. » élabore un projet, non plus de classement mais, notez la nuance sémantique, de «Reconnaissance» des Crus Bourgeois.

La première sélection officielle des châteaux autorisés pour le millésime 2008 à mentionner sur l'étiquette «Cru Bourgeois du Médoc» a été publiée fin septembre 2010 : elle comprend 243 châteaux. Voilà pour l'histoire, voyons ensuite ce que l'on peut penser de ce classement qui ne dit pas son nom.

A nouvelle sélection, nouvelles règles

Si tout cru de l'une des 8 appellations du Médoc peut faire acte de candidature à la reconnaissance de sa qualité de C.B., pour la sélection 2008 , seuls 290 châteaux se sont portés candidats (contre 490 pour le classement 2003). Pourquoi? Peut-être faut-il chercher un lien avec les conditions requises pour obtenir la reconnaissance. La procédure aboutissant à cette dernière est présentée comme stricte. A chaque millésime, la commission technique de l'Alliance fixe un niveau de qualité gustative minimale requise pour être reconnu C.B. Les échantillons de vin sont prélevés après deux ans d'élevage et avant mise en bouteille. L'organisation de la dégustation organoleptique des échantillons prélevés est effectuée par un jury d'experts définis par un organisme indépendant de certification, le Bureau Véritas. Leur dégustation est individuelle, sans concertation. Le résultat est donc fondé sur la moyenne arithmétique des notes de chaque dégustateur. La reconnaissance acquise doit être renouvelée chaque année.

Quelques questions

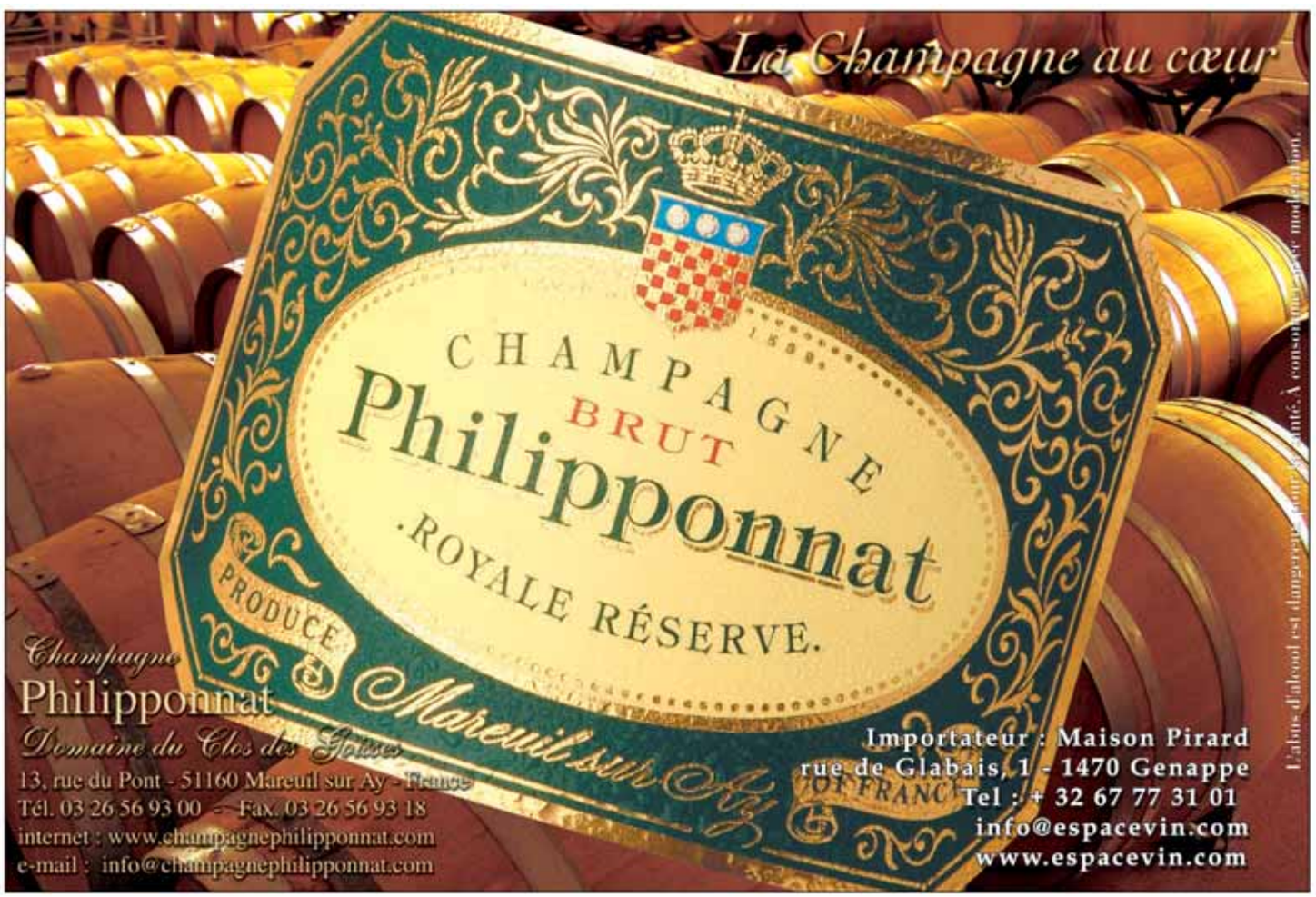
A première vue, l'Alliance s'est ainsi prémunie face au biais principal qui avait été retenu contre le classement de 2003: le fait pour le jury d'être juge et partie. Les contestations semblent donc évitées, d'autant que le renouvellement annuel de la procédure limiterait l'intérêt d'un recours pour les châteaux non retenus. Mais d'autres aspects méritent question.

Ainsi, l'absence volontaire des anciens 9 Crus Bourgeois Exceptionnels de cette liste doit-elle être comprise comme un refus de se fondre dans la masse? Et qui dit masse, ne dit-il pas danger de standardisation ?

La prise de position du Château La Tour de By, reconnu en 2008 mais qui s'est retiré volontairement (joli coup de pub, soit-dit en passant), semble le confirmer : «Nous avons décidé, après une réflexion approfondie, de renoncer auprès de l'Alliance des Crus Bourgeois à l'utilisation de ce label qui ne correspond plus à une réalité qualitative... Le cahier des

charges qui a été mis en place et les méthodes de dégustation, malgré les différentes alertes données au cours des assemblées générales de l'Alliance, représentent d'ores et déjà un premier niveau de standardisation des vins du Médoc». Encore que ce Château avance un motif complémentaire, plus important peut-être, selon nous: « *Le cahier des charges du nouveau système de labellisation est pénalisant, car il impose des délais trop longs de commercialisation des vins dans l'attente de l'attribution du label*». Par ailleurs, notre rôle de journaliste nous oblige aussi à poser la question fondamentale du point de vue du consommateur: ce niveau de qualité minimale fixé chaque année par l'Alliance (tiens, ne redevient-elle pas précisément juge et partie à cette occasion?) n'est-il pas à double tranchant?
Il permet certes d'une part d'interdire l'utilisation de la mention Cru Bourgeois à des vins notoirement insuffisants. Mais d'autre part, la notion même de niveau est variable, elle pourra d'une année à l'autre varier vers le bas plutôt que vers le haut: quelle garantie aura l'acheteur que ce niveau sera fiable sur 5 millésimes successifs, par exemple? Quand on sait que le label donne une plus value commerciale non négligeable au vin reconnu, on ne peut s'empêcher de penser que finalement cette reconnaissance C.B. est au moins aussi importante pour les propriétaires des châteaux que pour les consommateurs. Voire plus.

Bernard Arnould



BOBAL ET TARDANA

« Amicales pensées d'Utiel-Requena » - déjà faut savoir où c'est.
C'est en Espagne, dans la Province de Valence. L'appellation tire son nom de deux villes situées sur son territoire. C'est la plus homogène et la plus étendue des 3 DO valenciennes. Si elle reste, comme La Mancha, l'une des plus grosses productrices de vins espagnols avec ses 42.000 ha, quelques producteurs sortent du lot et transforment les cépages locaux en vins surprenants.

Le plus commun: le Bobal

Principal cépage de la région, sa production coule souvent à grand flot, voilà le pourquoi de son anonymat. Quelques bodegas retirent de leurs vieilles vignes un jus plus mûr et plus concentré. Et démontrent que cet indigène, à l'image du Carignan, peut donner autre chose que du vin courant (sais pas derrière quoi).
Le **Bobal** débourre tardivement et donc mûrit bien après le Tempranillo. Plante rustique au port érigé, elle offre des grappes de taille moyenne et irrégulière, aux baies rondes bleu noir, à la peau épaisse. Cépage rustique, il donne certes des vins tanniques, mais résiste aux maladies, c'est ce qui l'a privilégié au sortir de l'épidémie du phylloxéra. En voici un bel exemple, dans la gamme des Bodegas Torroja

Sybarus Bobal 2005 D.O. Utiel-Requena Bodegas Torroja e

Grenat moyen, un fruité puissant aux accents de cerise et de fraise noires nuancées d'un subtil mélange de vanille caramel, témoin de l'élevage. Le grain tannique certes rustique, mais bien graissé pour le faire bien coulisser sur la langue, roule d'une papille à l'autre. Une façon d'apprécier au plus juste les fruits rouges maculés de cacao et de poudre d'amande. Une fraîcheur poivrée accompagne la déclinaison fruitée.

Bien plus rare, la Tardana

La **Tardana** est un cépage blanc de la province de Valence, où elle est connue depuis le 18e s. Son nom vient de l'espagnol tarde = tard. Elle débourre et mûrit en effet encore plus tardivement que le Bobal. Vigne très rustique, elle a le port semi-érigé, la feuille vert bouteille est grande et peu découpée, la grappe ample aux raisins sphériques de couleur jaune vert pâle et d'un diamètre de 15 à 20 mm. La peau est épaisse ce qui permet la maturité poussée et la pulpe très charnue. On l'appelle aussi «Planta Nova» ou «Coma» (dépassé).
Elle est parfois vendue en raisin de table. En voici un bel exemple, à nouveau puisé chez Bodegas Torroja.

Sybarus Único Tardana 2009 D.O. Utiel-Requena Bodegas Torroja

Pâle aux reflets verts teintés de jaune presque fluo, il se parfume d'une feuille de verveine qui semble flotter dans l'air, puis vient orner un bouquet de fleurs. Une fragrance de citron apporte sa note acidulée. La bouche tranche par son minéral qu'il convient de manipuler avec délicatesse, tâter la poire mûre et l'agrume confit en zestes. Un grain de sel roule sur la langue et butte contre la corole gracile d'une violette, contre un bouton d'une rose. La saveur particulière se dissout comme un mirage et laisse en écho des rappels épicés. Les grappes se récoltent avec 18% de botrytis. C'est ce dépassement de maturité qui apporte le confit. La macération préfermentaire de 5 à 7 jours à 5°C permet d'extraire les principes aromatiques qui sans cela laisserait le vin des plus quelconque. Le moût clarifié fermente à 16°C. La fermentation malolactique s'évite. Ce qui permet de garder une acidité assez remarquable : 5,5 g pour un pH de 3,30.

Marc Vanhellemont

• **Bodegas Torroja** El Olivo - www.bodegastorroja.com

COUPS DE CŒUR ET COUP DE BLUES

Où l'ami Jérôme se rappelle du regretté Marcel, s'enthousiasme pour la Californie nature, et nous fait découvrir quelques bonnes adresses à Bruxelles.

LE BISTRO DE LA POSTE

Mort aux cons mais jamais sans Morgon

Marcel Lapierre nous a quittés en octobre dernier. A l'âge trop vert de 60 ans. Triste nouvelle. Je connaissais et appréciais particulièrement ses vins il y une quinzaine d'années déjà, mais à cette époque, je ne savais pas pourquoi je les aimais tant.

Paul van Dievoet, un caviste bruxellois compétent[1] chez qui j'ai découvert ces délicieux Morgons, les proposait alors simplement parce qu'ils procuraient beaucoup de plaisir. Il n'était nullement question alors de vins naturels, ni de vins pas naturels d'ailleurs. Désormais, 15 années et un livre intitulé "Vin bio, mode d'emploi" plus tard, je sais pourquoi j'aimais tant les vins de Marcel Lapierre et pourquoi je les aime toujours autant. En tous cas, soyons rassurés, le domaine est entre les mains expertes de son fils Mathieu et sus au magnifique millésime 2009 !

Frey vineyards, militants californiens du vin sans sulfites

Paul Frey, rencontré à Millésime bio en février est vraiment un cas aux Etats-Unis. Sa passion et son engagement pour produire des vins avec du raisin biologique et sans aucun intrant à la vinification, et donc sans sulfites ajoutés, sont sans faille. C'est d'ailleurs une affaire de famille puisque la majeure partie de la tribu des Frey travaille sur le domaine. Le bio et le sans sulfite s'y pratiquent depuis plus de 30 ans. Au sujet des sulfites, on peut rappeler les principes en vigeur aux Etats-Unis : vin biologique [moins de10 mg/l, qu'il soit naturellement présent dans le vin ou ajouté], vin issu de raisin biologique [150 mg/l de sulfites ajoutés maximum] et vin conventionnel [350 mg/l de sulfites ajoutés maximum]. Les vins de Frey Vineyards contiennent en général entre 0 et 5 ppm de sulfites. La filtration stérile, très serrée de façon à ce qu'aucune bactérie ni levure ne passent, est le moyen principal utilisé pour garder l'intégrité de ces vins non protégés de façon classique. Alors c'est bien beau de montrer un domaine resplendissant de santé, de verdure et de fleurs, mais le vin illumine-t-il notre visage inquiet d'un large sourire de satisfaction après la dégustation ? C'est ce qu'on va voir après en testant 6 rouges de millésimes récents. «Natural Red» : Vin de Table issu d'un assemblage de carignan, zinfandel et syrah. Nez très expressif, rond et mûr, fruité et très souple. Très bon début. «Merlot 2009» : sombre, nez sur le cassis et très gourmand en bouche. Epicé. Tannins fins. «Petite syrah 2009» : pourpre vraiment sombre, nez épicé mais en tout en fraîcheur un peu végétale, finale un peu sèche. «Syrah 2009» : rubis sombre, fruits rouges en abondance, légèrement fumé. Bien équilibré en bouche entre des arômes de fruits mûrs mais pas compotés, avec une robuste structure tannique. Plus rond qu'une syrah du Rhône mais assez classe quand même. «Zinfandel 2008» : rubis clair, nez de fraise mûre et de petits fruits rouges, avec une pointe d'épices. Une pure gourmandise. C'est le seul vin de la sélection qui laisse apparaître un soupçon de sucre résiduel. «Cabernet sauvignon 2009» : rubis sombre, nez de cabernet un peu végétal. Il demande 1 heure de carafe pour faire ressortir de jolis arômes de cerise noire. Au total, l'examen est très réussi, avec des vins typés et bien différenciés, pas trop alcoolisés, facile à boire et plutôt fins. Pour donner une idée, les prix au domaine tournent autour de 12 $. Ces vins naturels californiens bien sympathiques n'attendent plus qu'un importateur !

Importateurs de vins naturels, 2ème épisode: le Bistro de la Poste

Après avoir démarré le bar à vins A Bout de Soufre, Guillaume Joubin et Maxime Herbert continuent l'aventure avec succès aux commandes du restaurant le Bistro de la Poste. Depuis peu, les vins à emporter font magasin à l'entrée, ce qui nous donne l'occasion de les passer en revue. Toutes les références de la carte du restaurant sont disponibles à la vente, à la moitié du prix de la carte. Tout est en nature, peu ou non soufré. Pas de bordeaux à l'horizon. Enfin, si justement puisqu'en regardant au loin, on voit arriver les somptueux Côtes de Francs du château le Puy. Quelle bonne nouvelle. Les régions les mieux représentées sont la Loire (Puzelat en Cheverny, Lemasson et Potaire en Touraine et Lenoir à Chinon), le Beaujolais (Lapierre) et la Borgogne (Derain) mais des vins du Rhône (Souhaut, Dard et Ribo, Gramenon, etc.), Languedoc-Roussillon (Foulards Rouges, Sénat, etc.) et Alsace sont également disponibles.

Ce qui attire particulièrement l'attention ce sont les bulles, qui se déclinent ici sous bien des formes. D'abord, le joyeux petnat, ou pétillant naturel élaboré selon la méthode ancestrale qui consiste à mettre le vin en bouteille alors que la fermentation des sucres n'est pas terminée. Pascal Potaire propose du Pépin la Bulle, sec et l'ABulle, qui contient un poil de sucre résiduel. Maupertuis en Auvergne propose lui deux petnat bien secs dont un rosé (Pink Bulle) à base de gamay et un blanc de chardonnay. Ces vins bullés tournent autour de 12 euros. Dans un tout autre registre, les vins de champagne d'Emmanuel Lassaigne sont remarquables à plusieurs titres : vignes en bio et labourées, levures indigènes et aucun intrant à la vinification. Pratiquement toutes les cuvées sont en zéro dosage et la plupart sont à peine soufrées s'il elles le sont. Il n'est question chez Lassaigne que de finesse, de pureté et d'élégance. Les Vignes de Mongueux, champagne générique, est proposé à 29 euros alors que la formidable cuvée Le Cotet, issue d'une sélection parcellaire, l'est à 40. Ce sont de vrais vins de champagne, qui goûtent le raisin ! Enfin, plus insolite, Guillaume sert volontiers en fin de repas un poiret ou un cidre millésimé d'Eric Bordelet. Autour de 14 euros à emporter mais pour le prix, on a une vingtaine de variétés anciennes de pommes ou de poires, très peu de sucre, des levures indigènes, rien qu'une touche de soufre, de la minéralité et beaucoup de finesse à l'arrivée. Alors voilà, pour Guillaume et Max, une seule devise : chassez le naturel, il revient au goulot ! Le magasin est ouvert du mardi au samedi, de 17h à 24h. Chaussée de Waterloo 550A, 1050 Bruxelles. Tél: 02 344 42 32. Et pour le prochain épisode, on ira se balader dans le Brabant wallon

Jérôme van der Putt

[1] Vins & Compagnie, Chaussée de Waterloo, 511, 1050 Bruxelles.

Sud de France

LE Mondial du Vin de l'Agriculture Biologique

Réservé aux professionnels

18EME EDITION
24-25-26 JANVIER 2011
PARC DES EXPOSITIONS
MONTPELLIER - FRANCE

millésime Bio 2011

www.millesime-bio.com

Organisé par

AIVB-LR

ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE
DES VINS BIOLOGIQUES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vous êtes un professionnel?

Commandez dès aujourd'hui votre badge d'entrée sur www.millesime-bio.com

l'Europe s'engage en Languedoc-Roussillon avec le FEADER

la Région Languedoc Roussillon

PRINCIPE, DE PRÉCAUTION

«L'absence de certitudes, compte tenu des connaissances scientifiques et techniques du moment, ne doit pas retarder l'adoption de mesures effectives et proportionnées visant à prévenir un risque de dommages graves et irréversibles à l'environnement à un coût économiquement acceptable.»
Loi Barnier de 1998

Plus fort que fort, balaise !

La Champagne connut une époque durant laquelle on vit fleurir de curieux pétales en terre champenoise. De jolis confettis jonchaient le vignoble, reliquat festif d'une célébration agricole ? Certes ! Un nouveau système d'amendement s'épandait de parcelle en parcelle. Jaune ou bleu, les déchets ménagers coloraient avec délicatesse le gris blanc des craies maigres. Très tendance à l'époque, cette pratique convenait à tout le monde pour son bas prix et le débouché qu'elle offrait.
Rassurez-vous, cette pratique est totalement révolue aujourd'hui, on ne voit plus l'ombre d'un confetti.
Entretemps, le vignoble est passé en «culture raisonnée» et pour satisfaire les inconditionnels du désherbage, le cahier des charges autorise l'emploi d'une molécule, le glyphosate, dont l'inventeur industriel assurait la dégradation dans les sols.

Principe de précaution

Fine mouche, le Champenois avait prévu le coup.
On a cru pendant longtemps que la fameuse molécule (N-(phosphonométhyl)glycine, C3H8NO5P) disparaissait comme prédit. Un enchantement mis en défaut lors de prélèvements dans diverses nappes phréatiques bretonnes et autres, suffisait de chercher pour trouver.
Grand effroi champenois, mais après réflexion, les nappes phréatiques de notre effervescent préféré ne devraient pas avoir subi de dégradation. En effet, une mince couche de boue ménagère enfouie devrait vraisemblablement avoir joué le rôle de tampon. Absorbé voilà notre désherbant piégé et nos eaux sauvées...

Produire dans le plus grand respect de l'environnement est un devoir pour une appellation d'origine contrôlée de grande notoriété. Cette préoccupation, déjà ancienne, s'est renforcée depuis une quinzaine d'années et elle s'inscrit dans un objectif de développement durable de nos activités (sic CIVC).

Chapeau !

Marc Vanhellemont

PAOLO DE MARCHI & SON

Depuis trois décennies, Paolo de Marchi (Isole e Olena) est une des figures phares du Chianti Classico. Mais voilà, sa famille est originaire du Nord du Piémont. Aussi a-t-il voulu retrouver ses racines piémontaises en replantant le vignoble familial, en compagnie de son fils Luca. Voici le compte-rendu de notre dégustation des vins des deux propriétés.

ISOLE E OLENA

Isole e Olena

Située au cœur de la zone classique du Chianti Classico, la propriété couvre 290 ha dont une cinquantaine sont plantés en vignes. Ces 25 dernières années, le vignoble a connu une vaste replantation, pour l'essentiel en sélection massale issue de 15 sélections de pieds qualitatifs isolés par Paolo de Marchi dans ses propres parcelles. La densité de plantation est élevée par rapport à la tradition toscane : entre 5.000 et 7.500 pieds/ha. Isole e Olena fait partie du groupe restreint de domaines qui ont mené la renaissance du Chianti Classico. Paolo a très tôt considéré qu'afin de résoudre le problème toscan sur le long terme, le choix du sangiovese s'imposait. Cela, même si, à la disparition du système moyenâgeux du «mezzadria» (métayage), dans les années 1960, les cépages internationaux ont fourni une solution à court terme aux difficultés du Chianti.

Les vins

Quatre types de rouges sont proposés.
Le DOCG Chianti Classico 2008 assemble 80% de sangiovese à 15% de canaiolo (douceur et finesse) et 5% de syrah (couleur et épices). Le millésime 2008 offre un nez élégant de cassis, de cerises rouges ainsi qu'une touche florale. La fraîcheur et le fruit croquant sont les traits dominants d'un vin de style classique. Le 2007 possède un peu plus de largeur, plus de tannicité et plus d'alcool. On voit bien là l'opposition de deux millésimes différents.
Le **Cepparello**, 100% sangiovese, est né en 1980. Les raisins proviennent ici des meilleures parcelles sur les sols de galestro à exposition Sud-Ouest et à une altitude de 400 m. Le 2006 est 100% sangiovese alors que le 2007 en compte 95% et 5% de cabernet sauvignon. Ceci pour donner plus de nerf à un vin plein, tannique, au fruit légèrement macéré, touche de chocolat et équilibre haut. Au contraire de 2006, plus frais dans une bouche élégante, aux tannins fins, de parfaite harmonie entre acidité et douceur du fruit mûr; le nez est complexe avec des notes de cuir, d'épices, de cassis et de minéralité. Alors que le vin passe 18 mois en 100% barriques, neuves pour 1/3, le bois est bien intégré.

Les autres vins, une **syrah** pure et un **cabernet sauvignon**, m'ont moins intéressé. Enfin, 3 ha1/2 de chardonnay produisent un blanc en IGT Toscana.

Proprieta Sperino

Le Nord du Piémont comptait jusqu'à la fin du 19è siècle plus de 40.000 ha de vignobles. De nos jours, on connaît encore la DOCG Gattinara. Par contre, la DOC Lessona, dans la province de Biella, s'est réduite comme une peau de chagrin après la deuxième guerre mondiale, les forêts y ont pris le dessus sur les vignes. C'est là que Paolo a rêvé de faire revivre le domaine familial de ses ancêtres. Avec son fils, il a replanté quelques hectares en 2000. Au pied de collines préalpines, le terroir de Lessona apporte des caractéristiques spécifiques au nebbiolo. Les sols acides diffèrent de ceux des appellations plus connues du Sud du Piémont: pas d'argile mais d'anciens sables marins, les racines peuvent y descendre très bas pour absorber quantité de minéraux tels fer, manganèse, aluminium, zinc. Ceci confère au vin une importante minéralité. Cette dernière mêle une fraîcheur saline au fruit mûr dans une charpente tannique un rien rustique. Le climat sec mais alternant chaleur du jour et fraîcheur des nuits favorise une lente et longue maturation des baies.

NOUVEAU ! OUVERTURE LE DIMANCHE
Salon des Vins de Loire
ANGERS - FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS
DIMANCHE 30, LUNDI 31 JANVIER ET MARDI 1ER FÉVRIER 2011
Découvrez en un seul lieu :
Tout le Vignoble de Loire du PAYS NANTAIS au CENTRE-LOIRE
77 AO
Tous les types de vins SECS, MOELLEUX, TRANQUILLES et FINES BULLES
Toutes les couleurs BLANCS, ROUGES et ROSÉS
600 EXPOSANTS Viticulteurs, Négociants, Caves Coopératives
Le rendez-vous annuel des professionnels pour découvrir en avant-première
LE NOUVEAU MILLESIME
Retrouvez toutes les informations et demandez vos accès au salon sur
www.salondesvinsdeloire.com
ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX PROFESSIONNELS

PAOLO DE MARCHI

Les Vins

Outre un rosé agréable de fraîcheur et une cuvée confidentielle 100% cabernet franc, deux vins rouges sont produits sur la propriété. Lessona DOC est la meilleure cuvée de la propriété. Elle assemble 95% de nebbiolo avec 5% de vespolina, un cépage particulier au Nord du Piémont.

Le 2006 offre un nez droit, sur la cerise et le minéral. La bouche est assez vive, avec une expression de fruit élégante qui s'associe à une certaine rusticité tannique typique de la région. La finale est dominée par la minéralité saline. Ce vin demande à vieillir quelques années pour se faire apprécier sur viandes rouges et gibier.

Plus vite prêt à boire que le premier, la cuvée Uvvagio Coste della Sesia DOC est un assemblage de nebbiolo (70%), de vespolina (15%) et de croatina (15%). Ses arômes de fruits rouges savoureux, ses petits tannins et sa fraîcheur en font un bon vin d'antipasti ou de risotto, par exemple.

Bernard Arnould

Liste des importateurs

- **Isole e Olena** - isolena@tin.it
  Opdebeeck*/Patrick Jublou/Caves de France/
  Van Den Bossche Bvba

ON A AIMÉ

Jumilla Monastrell 2008 Casa de la Ermita

Fondée en 1999 par Pedro Martin, la Casa de la Ermita est située aux pieds d'El Carche, l'une des plus hautes montagnes de la région de Murcie. Les vignes sont situées à 700 m d'altitude sur un sol rocailleux, et conduites en agriculture biologique. Le domaine produit deux cuvées 100% monastrell (le nom espagnol du mourvèdre): une crianza élevée en fûts de chêne et cette cuvée vinifiée et élevée en cuves inox. Ce vin possède une robe profonde et un nez expressif où l'on retrouve de la cerise noire, de la prune, et des herbes aromatiques (romarin, origan). La bouche à l'attaque tendue, allie du fruit, de la minéralité, des tannins épicés et une longue finale à la fois ample et acidulée. N'hésitez pas à la carafer 2 heures avant de le servir cet automne sur un osso bucco ou une daube provençale.

Coteaux du Layon 2008 - Clos des Sables

Olivier Picherit a repris le domaine familial récemment, après 15 ans passés dans l'industrie : 15 ha de vignes assez anciennes d'un seul tenant au cœur du Layon sur les communes de Champ et Rablay, un coteau qui combine schiste en profondeur avec sable et gravier en surface. Cette cuvée résulte d'une sélection de raisins en surmaturité avec des rendements autour de 20h/h. L'objectif ici est la recherche de l'équilibre entre le fruit du chenin, la minéralité du terroir et le sucre. Il est atteint avec ce 2008 d'une élégance aérienne. Nez délicat mais complexe de fruits blanc confits, coing, peau d'orange et très fine minéralité épicée. La bouche confirme la finesse avec sa fraîcheur, son harmonie, sans négliger sa finale sur le fruit acidulé et la minéralité.

Le Mas Noir Collection Grand Cru «Moelleux» - Coteaux du Languedoc

Vous prenez un terroir de galets roulés, dans les Grès de Montpellier. Des vieux grenaches, du cinsault et 10% de muscat. Vous laissez passeriller sur souche ou sur fil pendant trois semaines, et vous récoltez fin septembre par tris successifs. Vous ne comptez pas votre peine. Et vous ne cherchez pas le rendement. Surtout, vous ne mutez pas, vous ne filtrez pas. Et qu'est-ce que vous obtenez ? 10.500 bouteilles d'une sorte d'OVNI viticole. Au nez, c'est super mûr, confit, plein de fruits secs, d'abricot, de figue, de kumquat. Mais en bouche, la douceur s'équilibre de tannins bien présents, et cela reste du vin, presque élégant sous les vagues fruitées.

Finca Las Higueras Malbec Valle de Uco Argentina 2009

En Argentine, François Lurton s'est installé dans la Vallée d'Uco, sur les rives du fleuve Mendoza, à 700 m au dessus du niveau de la mer. C'est un terroir d'argiles et d'alluvions, au climat quasi-méditerranéen (pas étonnant que la finca porte le nom des Figuiers), et propice au Malbec. Le Bordelais signe là un vin élégant, structuré mais pas body-buildé, d'une étonnante fraîcheur. Aux fruits noirs du nez répondent de beaux épices en bouche, de soyeux tannins. Belle longueur, mais surtout beaucoup de délicatesse (12,8°).

Terrasses du Larzac, Plan de l'Homme Habilis 2009

A Saint Jean de la Blaquière, le terroir languedocien de schistes et de galets roulés, le climat extrême, tantôt torride, tantôt diluvien, tantôt polaire, s'imposent à l'homme. L'homme, ici, c'est Rémi Duchemin (ex-Mas Mortiès), qui croie au vertus du vins, lien entre les êtres ? C'est sans doute pour cela qu'il donne à ses cuvées de noms d'espèces humaines. Celle-ci, l'Habilis, c'est son rouge. Robe intense de vin jeune, fruit tout aussi intense (cassis, framboise, mûre). Bonne texture. Un vin de plaisir immédiat, bien dans l'esprit sudiste. Grenache, syrah et carignan. Elevage en cuves.

Coteaux du Languedoc, Plan de l'Homme Sapiens 2009

Même producteur que le vin précédent, mais en blanc (roussanne 95%, grenache blanc 5%). Au nez, de la poire, de la pêche, quelques notes d'amandes ; en bouche, pas mal de minéralité, pas trop d'alcool, de la finesse et beaucoup de personnalité. La finale saline réveille la bouche. Elevage sur lies.

Quinta do Malhô 2007 – Douro - F. Lurton

Encore une acquisition récente de F. Lurton que cette Quinta située à 300m d'altitude, dans la région de Pinhao. L'exposition sud-ouest des vignes, dans une zone très chaude, la prédispose à des vins riches et opulents. Des terrasses préphylloxériques y sont plantées à 6000p/ha de cépages moins connus comme le souzão et la tinta amarela. Ils représentent 50% face à 50% de touriga franca. Le schiste des sols contribue

LANGUEDOC
Appellation d'Origine Contrôlée

Dégustation exceptionnelle : 150 Vignerons

DIMANCHE 13 & LUNDI 14 FEVRIER 2011

Journée pour les oenophiles le dimanche 13 février de 15h à 19h (réserv. obligatoire)
Journée réservé exclusivement pour les professionnels le lundi 14 février 2011 de 10h à 19h.

Près de 150 vignerons de l'Hérault et -Languedoc, des AOC Faugères, St-Chinian, Languedoc et des terroirs de la Clape, Picpoul de Pinet, Pézenas, Terrasses du Larzac, Grés de Montpellier, Pic Saint-Loup, Terrasses de Béziers, Sommières et les Vins de Pays d'Oc et du département de l'Hérault font découvrir leurs derniers millésimes durant deux journées de dégustation.

Carte d'Invitation (pour 2 personnes) sur uniquement sur demande:
par @mail : apic@skynet.be
par fax au 02 375 52 51
par courrier : APIC - 294 Dieweg, 1180 Bruxelles

PULLMAN BRUSSELS AIRPORT
Bessenveldstraat 15 - 1831 Diegem - Belgium

à la fermeté d'une acidité minérale qui, avec un ph bas, équilibre bien la richesse de bouche. Fruits noirs et tannins denses

Château Cantinot 2005 Premières Côtes de Blaye

De l'océan à une mer de vignes.
Le Château appartient à Yann Bouscassé qui après une vie consacré au monde maritime s'y est installé en 2002 en compagnie de son épouse Florence. Au cœur de l'appellation, la grosse demeure bourgeoise s'entoure d'un vignoble de 18 ha. Les sols s'y déclinent en graves, sables, argiles, cailloutis calcaires et une parcelle de Merlot sur argiles bleues. Une variété géologique qu'il convient de bien exprimer.
Le 2005
Grenat cramoisi bien foncé, aussi rouge que les fruits du nez, qu'il faut, il est vrai un peu chercher. Ou plutôt attendre. À l'ouverture, il s'exprime peu, quelques voltes élégantes plus tard, liqueur de cerise aux amandes, pâte de cassis au poivre et confiture de fraise avec une pointe de cannelle, se soulignent d'un trait de réglisse.
La bouche se tisse de tannins très fins, soyeux à souhait et juteux comme il nous plaît. En sourdent les fruits sentis, rafraîchis d'écorce de citron, adoucis par la texture moelleuse et le caractère capiteux de ce blayais bien fait.
L'assemble comprend 55 % de Merlot, 35% de Cabernet Sauvignon, complété de Franc. Vinification en cuves bois, inox et béton, élevage de 18 mois en bariques neuves.

Picapoll 2009 DO Pla de Bages Bodegas Abadal

Le Picapoll n'est autre que le Piquepoule que l'on trouve dans le Languedoc et ailleurs. Les Catalans le disent autochtone, Pla de Bages se trouve dans l'arrière pays barcelonais. Ils ont autant raison que leurs nordiques voisins languedociens. La variété est signalée de ce côté-là de la méditerranée depuis le 14es.
Précoce, le Picapoll mûrit tardivement et donne des vins moyennement structurés, certes riches en alcool mais atténué ici par l'altitude de 350 m. Celui du Domaine Abadal arbore une robe jaune vert très pâle, parfume le nez de citron légèrement poivré, quelques fleurs sèches semblent avoir capté les embruns pourtant lointains. La bouche par contre évoque l'aérien cristallin des montagnes alentour, dans lequel circule la fraîcheur d'un léger courent d'air. Minéral et vivacité qui amplifie le croquant du fruité, fruits blancs au jus gourmand, aux épices un rien piquantes, nimbés d'une onctuosité pourvoyeuse d'un confort buccal raffiné.

Marc Vanhellemont/Hervé Lalau

Liste des importateurs
- **Abadal** - Delphico* - www.abadal.net
- **Casa de la Ermita** - Wijnen Ignace - www.casadelaermita.com
- **Cantinot** - www.chateau-cantinot.com
- **Finca Las Higueras** - Delhaize 4.95? - www.francoislurton.com
- **Clos des Sables** - www.clos-des-sables-vins.fr
- **Mas Noir** - www.masnoir.fr
- **Plan de l'Homme** - Dix Vins - contact@plandelhomme.fr
- **Quinta do Malhô** - www.francoislurton.com

L'HERRENREBEN

DE WIHR AU VAL

Sur les contreforts vosgiens gît un endroit jadis réputé pour sa production vinicole. Guerres et autres aléas historiques l'ont fait péricliter. Il y a quelques dizaines d'années Wihr-au-Val renaissait enfin grâce aux efforts d'Henri Schoenheitz père...

Wihr-au-Val

Les coteaux exposés au sud de la Vallée de Munster étalaient leur vignoble à l'image de ceux de Kaysersberg ou de Soultzmatt. Le phylloxera, la première guerre mondiale, et enfin le front de la deuxième, situé juste au-dessus de Wihr-au-Val, finirent par dévaster vignes et villages jusqu'à Munster.
Henri Schoenheitz père reconstitua le vignoble familial datant du 19ème siècle. À cette époque pas d'autres solutions que de mener ses raisins à la coopérative.
Henri Schoenheitz fils, après des « études bourguignonnes », prend le relais. Puis, crée, en 1980, sa cave avec Dominique, son épouse beaujolaise. Le Domaine reste actuellement la seule cave particulière de la vallée.
Aujourd'hui, le couple exploite 15 ha de vignes et offrent 25 références. Parmi celles-ci, le Riesling Herrenreben, le plus «élevé» de la gamme, regarde le village du haut de ses 500 m.

Riesling Herrenreben 2007 Schoenheitz

Une jolie robe jaune clair à reflets verts virevolte dans le verre. L'effet est immédiat, la rose se mêle d'entrée aux effluves citronnés, un peu de poivre, des amandes, un pétale de fleur d'oranger, un jet délicat de poudre de riz, une poignée de mirabelle, les parfums se succèdent et rendent la bouche impatiente. Celle-ci pensait se prélasser dans l'onctuosité fruitée. Pas du tout ! Le minéral dicte sa loi et construit l'architecture cristalline. Cette dernière offre son grain, relief effilé qui égratigne la langue, y laisse son empreinte, scarifications savoureuses aux goûts fruités et floraux. La trace continue son chemin et vient percuter l'entrée du gosier. Là encore le gemme s'enroule et appose sa marque au fond du palais. Reviennent alors des rémanences parfumées d'orange amère, de mandarine et de kumquat, écho doux amer d'une complexité à peine naissante.
Ce Riesling « sec » contient 2,2 g de sucre, imperceptibles au goût. Le pH de 3,4 renforce encore l'impression de fraîcheur.

Herrenreben

C'est le nom du lieu-dit, ancien vignoble des seigneurs de Ribeaupierre qui y exploitaient déjà un vignoble au XVe s. Accroché au sommet de la colline l'hectare et demi de vignes y prospère de 450 à 500 mètres dans un sol granitique dégradé en surface en sable grossier, terrain propice à l'élégance et à la droiture minérale. La pente atteint 50%. Les Riesling âgés de 40 ans s'y dorent, exposés au sud sud-est. Les rangs enherbés plongent vers la vallée. Travaux et vendanges s'y font à la main. Identifié comme un Grand Cru, il n'a pas droit à la mention. Il faut, en effet, au moins 2 vignerons exploitant le même terroir pour revendiquer d'AOC Alsace Grand Cru. Ainsi va la France, pays subtil...

Marc Vanhellemont

Liste des importateurs

- **Schoenheitz** -www.vins-schoenheitz.fr
  cave@vins-schoenheitz.fr
  Cavinière/Hallet/Vincent Cuisinier de Campagne/
  La Gourmandise

Un concept clair pour cette rubrique : une sélection de vins à moins de 8 euros.
Parce qu'il est encore plus méritoire de proposer un beau vin
quand le prix est abordable.
Et cette fois, nous vous présentons la deuxième partie de notre Spécial Gibier.

Bodegas Etchart Privado Malbec 2009 - Argentine

Robe intense, mate, avec un début d'évolution. Beaux arômes caractéristiques du malbec, avec une forte note poivrée au nez; en bouche, pas mal de fruit et d'épices très fins. La finale est ronde, bien souple.
Un compagnon idéal pour les un ragoût de sanglier aux champignons, ou encore des fromages à pâte molle. A servir légèrement rafraîchi. Très bon rapport qualité-prix.

Mestdagh-Champion - 4,99€

Roodeberg KWV Wine Of Western Cape 2008 - Afrique du Sud

Un vrai pot pourri de cépages: pas moins de 8 entrent dans cet étonnant assemblage, où prédomine cependant le caractère des Cabernets.
Cela nous donne un nez intense d'épices et de boisé, mais bien fondu. La bouche est souple, avec un retour de fruit compoté. La finale est particulièremenyt longue pour ce type de vin?
Une pintade, un ragoût de garenne ou de sanglier lui siéront à ravir.

Colruyt - 6,95€

Ercavio Tinto - Vino de la Tierra Castilla 2009 - Espagne

Robe intense aux nuances très jeunes. Au nez, belle exploision de fruit rouge bien mûr. En bouche, on a affaire à un vin moderne, très pur, où tout se tient. Finale sur des épices très raffinés. Bref, du plaisir à l'état liquide, qu'on fera partager aux amis sur un assortiment de pâtés de gibier, de pintade rôtie, ou encore sur un ragoût de lapin de garenne ou sur des petits fromages de chèvre.
Température de service: pas plus de16°.

Ad Bibendum - 7,02€

Masseria Surani Primitivo del Salento IGT Falanto 2008 - Italie

Belle robe rubis, intense; arômes de fruit rouge confit, assez corsé en attaque; la bouche ets pleine de sève, vive, équilibrée, avec un retour d'épices, le tout bien enrobé dans des tannins soyeux? La finale est longue et ronde. Tout est bien aligné. Un bel exemple de primitivo, dans une version civilisée.
Mariages gourmands: plats mijotés (sanglier), pintade, fromages de brebis ou de chèvre bien affinés.

Wijnhandel - 7,50€

Domaine Galus Costières de Nîmes 2008 - France

La robe présente des notes évidentes d'évolution.
Le nez est complexe – fruit rouge compoté, notes épicées.
En bouche, retour du fruit rouge et de menthe poivrée.
Belle rondeur, tannins très fondus.
Il accompagnera idéalement un gibier à plumes, un lapin de garenne ou un bon Saint Marcellin.
Servir assez frais (entre 15 à 16° C).

In Vinum Vitae - 7,50€

Zonnebloem Lauréat Stellenbosch 2008 - Afrique du Sud

Superbe bouquet de fruits confits, d'épices, avec des notes grillées toastées.
En bouche, la compote de fruit domine. Les épices reviennent en finale. Le tout est élégant, mais structuré. Ce vin conviendra bien à des des plats mijotés comme du canard sauvage (confit ou non), lapin sauvage, perdreau...

Hasselt Millésime - 7,94€

Domaine du Trillol - Cuvée Grenache-Syrah Corbieres 2007 - France

De cette région dite rude, voici un vin tout en élégance.
Un Corbières typé, bien balancé, non dénué de finesse.
Finale complexe, épicée.
Canard sauvage, canard confit, cailles, perdreaux rôtis et fromages de chèvre affinés.

Dulst - 7,99€

Frank Van den Bogaert

AU CONCOURS

DU PREMIER FROMAGER DE BELGIQUE

Ça s'est passé à Audenarde et c'est la première fois que le Concours du Premier Fromager de Belgique est reconnu par le Ministère des Classes Moyennes, au même titre que celui des Premiers Sommelier et Cuisinier de Belgique. Par «fromager», il faut comprendre l'aimable personne qui derrière son étal nous vend de quoi composer notre plateau, bref, notre crémier favori.

PASCAL FAUVILLE

Audenarde, comme si on y était

La salle gothique flamboyant de l'hôtel de ville sert de cadre au challenge. Début des hostilités : 10h30. On en a pour une bonne partie de la journée, les épreuves vont s'enchaîner.
La plus spectaculaire reste la première, le montage du plateau tridimensionnel avec cet année un thème gratiné: «Audenarde, porte des Ardennes flamandes».
Il faut de l'imagination pour respecter à la fois le sujet et l'obligation de caser une trentaine de fromages bien étiquetés dans un espace de 70x60x60cm. Enfin, ça fait travailler les neurones, autant celles des candidats que celles des jurés. Le lien est parfois très «symbolique»... et les présentations, un peu kitsch.

Suivent la dégustation à l'aveugle, le QCM et la découpe. Cette année, elle met en scène un quart de meule de Gruyère AOC - les Suisses en sont restés aux AOC et insistent pour qu'on l'indique systématiquement.
La découpe, c'est du grand art et sans filet s'il vous plaît ! Pour faire quatre séries de tranches de 350 à 500g, juste avec un fil, un couteau, une espèce de tranchoir et sans balance, il faut avoir l'œil ! Tous ne l'ont pas et c'est le benjamin, Tim Landschoot, crémier fromager à Torhout, qui l'emporte haut la main.
Arrive l'épreuve qui nous est chère, l'alliance d'une bière et de cinq fromages. Le candidat doit se décider en 10mn, le temps imparti dès la bière goûtée pour composer son plateau. Il s'explique ensuite devant le jury du mariage choisi.
La présentation orale d'un fromage belge termine le concours.

Le club des cinq

Ils étaient cinq à briguer le titre de Premier Fromager de Belgique. Le vainqueur : Pascal Fauville de la fromagerie «À Table !», à Hannut. Son dauphin, Philippe Moreau, du «Birous» à Liège, reçoit le titre de «2ème Fromager de Belgique». Il y a une dauphine aussi, «3ème Fromager de Belgique» : Sabine Hensgens du «Plaisir Gourmand» à Mettet.
Les autres finalistes étaient Tim Landschoot du «Tim's Kaasspeciaalzaak» à Torhout et Christophe Haspelslagh de la fromagerie éponyme, à Ostende.
Tous on reçu accolade et trophée de la Ministre Sabine Laruelle, venue soutenir nos artisans. Rendez-vous dans deux ans pour de nouvelles aventures fromagères...

Marc Vanhellemont

« Pendant l'évaluation réalisée à la Faculté d'Œnologie en 2008, nous constatons, entre autres, les résultats suivants : le procédé Qivino permet une réelle préservation des qualités organoleptiques du vin en comparaison du vin non traité. Ainsi, on ne trouve pas de différences entre les bouteilles protégées par Qivino depuis trois jours et les bouteilles qui viennent d'être ouvertes. »
Professeur Gilles de Revel, Faculté d'Œnologie,
Université de Bordeaux
QIVINO
Pour plus d'informations ou distributeurs : www.qivino.com
Le goût jusqu'au bout

LE MADÈRE,
AU DELÀ DES VINS DE CUISINE

L'Ile aux fleurs, possession portugaise, est un cadeau de la nature. La découvrir, c'est la certitude de s'imprégner d'un bonheur tant visuel, olfactif et gustatif.
Sa notoriété provient également du vin qui porte son nom. Un produit qui, pour l'amateur un tant soit peu éclairé, n'a rien à voir avec un vin de sauce, on va le voir : le Madère est tout simplement un des grands vins du monde.

Dès leur arrivée à Madère, en 1419, les découvreurs de « l'île du Bois », commencent à défricher les terres pour implanter différentes cultures dont la vigne, dont les ceps furent importés du Portugal, au premiier rang desquels la « Malvoisie Cândida». Le vin de Madère se développe assez rapidement car vingt cinq ans plus tard, on trouve déjà des preuves écrites d'exportation.
Sa réputation aussi, comme en témoigne l'histoire du Duc de Clarence, frère du roi Edouard IV d'Angleterre : condamné à mort, en 1476, pour avoir comploté contre son frère, il choisit d'être noyé dans un tonneau de Malvoisie.
XVIème et XVII siècle voient la production viti-vinicole prendre de l'expansion en raison du développement commercial de l'Ile. Le triangle, Madère – Nouveau Monde – Europe (surtout l'Angleterre) permet au vin d'acquérir de nouveaux et fidèles aficionados. Ainsi, le 4 juillet 1776, pour la déclaration officielle de l'indépendance des Etats Unis, c'est avec un verre de vin de Madère que George Washington porte son premier toast de Président des Etats-Unis.
C'est à cette époque que de nouvelles techniques sont développées pour améliorer le potentiel de garde du Madère : la fortification et le chauffage (estufagem).
Au XIXème siècle, les guerres napoléoniennes favorisent les exportations mais dès la fin de celles-ci, une forte baisse s'ensuit. D'autres facteurs interviennent dans la chute des exportations, notamment l'ouverture du Canal de Suez en 1869 : les navires européens en route vers les Indes ne font plus étape à Madère.
Le XXème siècle voit la commercialisation se déplacer. L'Allemagne et les pays scandinaves prennent la tête des importations. La révolution portugaise de 1974 et l'entrée du pays dans l'Union Européenne entraînent un renforcement des contrôles qualitatifs..

Un paysage viticole unique

Ce sont l'orographie accidentée et les conditions particulières de cette terre volcanique qui, conjuguée aux conditions climatiques et au processus de l'estufagem, procurent leurs qualités particulières aux vins.

POUR TOUS LES GOÛTS

Compte tenu de la diversité des styles, des robes, des profils aromatiques, on peut dire qu'il y a un Madère pour tous les goûts. Les possibilités d'acords vins et mets sont aussi potentiellement très larges. Un chef inspiré en fera, non pas un fond de sauce, mais un compagnon idéal pour une cuisine créative.
Le particulier un tant soit peu curieux, lui, aura plusieurs Madères en cave, qu'il dégustera comme un morceau de patrimoine vineux (notamment pour les plus grands, les plus âgés, aussi), mais aussi pour... le plaisir.

Hervé Lalau

MENTIONS ADDITIONNELLES

Complexes à souhait, les vins de Madère se présentent sous différentes mentions censées aider les dégustateurs dans leur choix :
-Frasqueira ou vintage : les Madères portant cette mention doivent avoir étéobtenus avec au moins 85% des mêmes vendanges et 1 seul cépage ; il doivent aussi avoir subi un vieillissement de 20 ans au minimum dans des fûts en bois et avec des notes organoleptiques spécifiques. L'année de récolte et la date de mise en bouteille doivent être indiquées.
-Colheita : vin ccomposé de 85% de raisin issu des mêmes vendanges avec au moins 85% d'un même cépage recommandés ou autorisés, ayant subi un vieillissement de 5 années minimum. Les prescriptions organoleptiques et les mentions vue ci-dessus sont également d'application.
-Soleira : les vins sont vieillis sur « canteiro » pendant 5 années au moins. C'est la base d'un assemblage pour un prélèvement annuel. La quantité prise ne peut excéder 10 % par fût. Au bout de 10 ajouts, la quantité peut-être prélevée en une seule fois.
Pour les vins mentionnant une indication d'âge, les vins sont évalués organoleptiquement par la Chambre des Goûteurs de l'Institut du vin, de la Broderie et l'Artisanat de Madère. Ils doivent correspondre aux normes des vins de l'âge en cause. Parmi cette catégorie se retrouvent, les 40 ans, les 30 ans, les 20 ans, les 15 ans ou Reserva Extra, les 10 ans ou Reserva Especial ou Reserva Velha, les 5 ans d'âge ou Reserva, les Rainwater dont le vieillissement représente 5 années maximum et enfin les seleccionado avec un âge maximal ou égal à 3 années. Pour chaque catégorie l'âge doit être compris entre l'âge inférieur et l'âge supérieur.

Toute l'île de Madère ainsi que celle de Porto Santo voient pousser la vigne. Pour les Vins AOP (appellation d'origine protégée) cela représente 400 hectares. Trois appellations sont concernées : Les vins de Madère, le «Madreirense» ou le vin Regional «Terras Madeirense» qui lui est en IGP. Les principaux districts sont au Sud

Câmara de Lobos (125ha) et Vicente (122ha) ainsi que Santana (82ha) sur la côte nord. Les étés chauds et humides avec des hivers doux sont les caractéristiques globales de l'endroit mais, de plus près, on découvre une multitude de micro climats. Les parcelles sont petites et les exploitations nombreuses. Le travail en terrasses et le système de conduite en pergola oblige une main d'œuvre importante. La mécanisation est très peu utilisée. Seules les nouvelles parcelles en espaliers sur les terrains à faible déclivité permettent les machines. Les vendanges ont lieu de la mi-août à la mi-octobre. Les caisses variant de 25 à 50 kg de baies sont alors conduites vers les chais.

La vinification

A son arrivée au chai, on procède à une trie, un pesage et à une sélection des raisins en fonction de la typicité voulue. Après le pressurage le jus est mis à fermenté. Cette fermentation pourra, selon le cas, être totale ou partielle. L'ajout d'alcool vinique à 96%/Vol permet l'arrêt de l'opération. Plus on attend, plus le vin sera sec car les sucres seront transformé en alcool. On décline quatre stades : sec, demi-sec, demi-doux et doux.
Deux techniques, l'Estufagem ou le Canteiro sont employées ensuite pour obtenir les jus définitifs.

Vinho da Roda et estufagem

Les Indes est au XVIIème siècle un comptoir privilégié. Le transport du vin s'y effectue dans les soutes des bateaux. Les températures élevées lors du passage de l'équateur améliorent la qualité des vins et augmente sans conteste le prix de vente. Cette constatation donne des idées. Un nouveau processus technique qui permet le chauffage des vins en découle. Cette méthode est toujours d'application. Le jus mis en cuve inox est chauffé à l'aide de serpentin où coule de l'eau chaude subit une température de 40 à 50° celsius pendant 3 mois minimum suivi d'un repos obligatoire de 90 jours. La mise en bouteille et la libération s'effectue après le 31 octobre de la deuxième année après la vendange.

Le Canteiro

Les vins sélectionnés pour subir ce processus sont beaucoup plus complexes. Ils vivent un repos oxydatif sur des supports en bois qui portent le nom de la méthode. Les fûts subissent alors la chaleur élevée de l'endroit pendant une période minimale de deux années. Ces vins sont commercialisés trois au moins avant le 1er janvier qui suit les vendanges.

Les cépages

La tinta negra mole, le cépage le plus planté, est un croisement de pinot noir et de grenache. On l'utilise, soit pour les cuvées d'entrée de gamme (elle est alors vinifiée en différents degrés de douceur), soit en complément d'un autre des 4 autres cépages dites «nobles», traditionnellement, à concurrence de 15% max. Ces 4 cépages sont le sercial, le verdelho, le boal (ou bual), la malvoisie (malvasia ou malmsey), et le terrantez. A chacun correspond un style de produit.
Les vins secs ou extra-secs pour le sercial. Le verdelho pour les demi-secs ; le demi-doux viendra du Boal. La malvoisie sera élaborée en doux. Le terrantez, lui, se propose en demi-sec ou demi-doux.

Une superbe dégustation proposée à Bruxelles, dans les locaux de l'Ambassade du Portugal, a permis aux aficionados de redécouvrir ces subtilités. Voici ma sélection parmi les maisons Blandy's, Henriques & Henriques, Justino's, Pereira D'Oliveira et Barbeito. Quand on aime les madères, il est difficile de choisir, car chaque type de vin peut plaire en fonction de l'instant où il est dégusté. Ce sont les coups de cœur qui se retrouvent ici présentés.

Blandy's Alvada
Pour qui ne connait pas les vins de Madère voici un assemblage agréable composé de 50% Malmsey et 50% Boal et âgé de 5 ans. Point de décantation, il faut juste l'apprécier pour sa rondeur et ses notes chocolatée accompagnées de fruits secs. La bouche douce et fraîche avec une belle amplitude permet de le déguster pour lui-même ou donner le change à quelques douceurs en fin de repas.

Blandy's 1976 Terrantez
A coup sûr, mon préféré dans la maison. Une magnifique intégration de l'ample et riche matière complétée d'une acidité fine qui souligne le délicieux mélange de saveurs. Le caramel, découvert au visuel, se retrouve également en bouche avec l'impression de déguster des toffees anglais. Une Belle élégance soulignée par des épices qui garanti un plaisir à l'amateur.

Henriques & Henriques Verdelho 15 ans
La couleur or sombre brillante contournée par des reflets ambre ouvre la dégustation. Les arômes, composés de figues mûres, de fruits secs et un peu de moka invitent vers le stade suivant. La bouche droite et souple confirme l'attente d'une matière raffinée et tendre. Les amateurs d'olives, de jambon fumé ou de foie gras de canard pourront ici retrouver un compagnon de table.

Barbeito Colheita Canteiro Single Cask 23 Tinta Negra 1995
La couleur abricotée, si elle étonne pour le moins, invite à poursuivre le parcours. Olfactivement différent des autres bouteilles, une répétition de l'exercice permet de décliner les arômes. Complexes, les notes de fruits confits s'allient à la noix, à l'aveline séchée et au menthol délicat et frais. La bouche, douce et subtile est marquée par une acidité raffinée qui souligne la matière sur une belle longueur. Ce demi-doux accompagnera volontiers des fromages à la saveur tendre ou en parallèle avec des pralines au chocolat blanc ou des gâteaux au miel.

Justino's Boal 10 ans
La couleur ambre profonde engage le débat. Les notes chocolatées, fumées et d'amandes se retrouvent tant au nez qu'en bouche. Il est à souligner la superbe acidité d'une finesse remarquable qui perdure sur la longue finale. Gâteaux aux fruits confits ou fromages à pâtes molles pourront joindre l'utile à l'agréable lors d'une recherche exotique pour les justes noces du nectar.

Pereira D'Oliveira Colheita Sercial 1989
C'est la finesse aromatique qui accroche en premier lieu. De tendres fruits secs ; amandes, avelines légèrement grillées et une pointe de caramel clair viennent chatouiller l'appendice nasal. En bouche, la fraîcheur marque des points pour révéler les compléments gustatifs qui rappellent le nez. Malgré l'âge indiqué, le bébé est toujours bien présent.

D'EXCEPTIONNELS VIEUX MADÈRES

Nous n'avons pas l'occasion tous les mois de déguster des vins de Madère aboutis. Aussi ne puis-je résister à l'envie de vous faire partager (imparfaitement certes) deux ou trois vieilles bouteilles qui ont croisé ma route récemment. Et pour commencer un Sercial 1951 de Barbeito, mis en bouteille en 1998 : nez complexe d'épices sèches, fruits secs, sel de céleri, écorce d'orange confite, notes fumées. Plus impressionnante encore est la bouche : une jolie patine veloutée dans un corset qui tient le vin en vie, une matière fondue dont la suavité est maintenue en équilibre par une acidité saline et en finale un léger amer. Ensuite un Boal 1922 de chez D'Oliveiras, mis en bouteille en 2003 : noix, noisette, caramel, crème brûlée, écorce d'orange, café, voilà pour un nez enchanteur. Quant à la bouche, elle est d'une sagesse accomplie, la douceur initiale de son glycérol et de son sucre s'accommode bien vite d'une fraîcheur remarquable qui mène le tout vers un finale de vin quasi sec. Une expérience trois étoiles ! A l'inverse un Malmsey 41 de la même maison nous la joue en force : une brute, un truand à la volatile considérable au nez. Au palais, beaucoup de gras et de sucrosité qui habillent une terrifiante acidité acétique. Celle-ci génère une finale qui sèche de façon peu élégante. Un Madère pour amateurs de sensations fortes.

Bernard Arnould

Le caviar ou le saumon fumé devrait, en sa présence, se magnifier. Belle matière à découvrir aussi lors d'une envie de délassement.

Pereira D'Oliveira Colheita Verdelho 1981
Voici mon préféré de toute la dégustation. Avec une belle robe dorée assez concentrée qui attire le regard commence la découverte du nectar. Les arômes complexes mais d'une rare élégance s'exhale du verre. L'écorce d'orange amère, alliée aux fruits secs, et une pointe de miel d'acacias font partie de la palette. En bouche, c'est l'explosion. Le caramel clair, la noisette et une pointe de moka léger viennent imprégner la cavité buccale. L'acidité fine souligne l'ensemble pour une interminable parade. L'esprit s'évade pour imaginer les associations gastronomiques possibles. La noble et délicate matière peut laisser venir à elle les petits gibiers à plumes, les jambons fumés mais aussi le foie gras d'oie. Un apéritif à base de tapas se joindra volontiers à ce sublime flacon.

Gérard Devos

Liste des importateurs
- **Blandy's** - Madeira Collection
- **Peireira d'Oliveira** - Madeira Collection
- **Barbeito** - Madeira Collection
- **Henriques & Henriques Vinhos** - Matthys
- **Justino's** - www.justinosmadeira.com

Belgium Wine Watchers

0032/32956060 0032/32950606

Spécialisé dans l'achat de vos Vins.

www.Belgiumwinewatchers.com • info@belgiumwinewatchers

ABONNEZ-VOUS À

In Vino Veritas
Sachez apprécier et lire sans modération!

Recevez votre revue favorite 6 fois par an
et cinq dropstops
(pour tout nouvel abonnement).

e-VV

Abonnement 6 IVV digit + 16 Newsletter digit
1 an 40 €
2 ans 76 €

	1 an (6 n°)	2 an (12 n°)	Reliure
Belgique, G.D.Lux. France, Pays-Bas	40 €	76 €	17,50 €
Suisse	72 CHF	137 CHF	27 CHF
Autres pays U.E.	60 €	115 €	
Pays hors U.E.	72 €	137 €	

Frais de facturation 5 € pour abonnement d'un an, gratuit pour 2 ans

Paiement par Carte Visa/Eurocard, par virement* ou par chèque
à l'ordre de APIC In Vino Veritas.
* Belgique : Fortis 210-0461297-17
Suisse : Banque Coop CCP 40-8888-1 en faveur du compte 693796.290090-2.

Nom: .....
Prénom: .....
Société: .....
Adresse: .....
C.P.: ..... Commune: .....
Pays: .....
E-mail: .....
Tél: ..... 1er numéro désiré:
..... / ..... / .....
N° Carte Visa:
☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐
Date expiration: ☐☐ ☐☐
Signature:

IVV 145

VISA EUROCARD MasterCard

IN VINO VERITAS
294 Dieweg - 1180 Bruxelles - Belgique
Tél: 32/(0)2.375.44.44 - Fax: 32/(0)2.375.52.51
@mail: in.vino.veritas@skynet.be

www.invinoveritas.apic.be

DENIS DUBOURDIEU

Château Reynon, Le Clos Floridène, Doisy-Daëne, autant de noms qui sonnent bien aux oreilles des passionnés de vin. Moins connus sans doute sont les travaux scientifiques réalisés par leur propriétaire Denis Dubourdieu. Figure renommée de l'œnologie universitaire, il a fait énormément progresser les connaissances en matière de vins blancs.

DENIS DUBOURDIEU

Peu favorable aux démarches idéologiques du style « sans soufre », il insiste sur le lien qui unit œnologie et expression du terroir. Le titre de l'une de ses publications dans le cadre de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux est tout à fait explicite : « La valorisation du terroir par l'œnologie». Plutôt que d'opposer l'un à l'autre, il montre leur interdépendance. «Tout au long du 20è siècle, le progrès de l'œnologie a incontestablement contribué à améliorer la qualité du vin dans le monde entier. Ce faisant, l'œnologie a sans nul doute valorisé et parfois révélé des terroirs jusqu'alors ignorés.» Dubourdieu cite quelques exemples bien connus comme l'utilisation de l'analyse chimique dans le contrôle des transformations microbiennes, la prévention de la contamination bactérienne, l'explicitation du processus de la fermentation malolactique, les travaux sur la fermentation alcoolique avec le rôle de la température, de l'oxygène, la survie des levures en vinification, etc... D'autres travaux plus récents sont peut-être moins connus.

Le progrès des méthodes analytiques a amené la recherche œnologique à identifier les composés responsables des défauts olfactifs majeurs des vins (phénols volatils, chloranisols, chlorophénols, la géosmine et son odeur moisie terreuse, les composés soufrés des défauts de réduction, etc).
Il souligner aussi ses travaux sur l'arôme des cépages et sa genèse pendant la vinification qui ont également contribué à la valorisation de certains terroirs à vins blancs. Sa conclusion sonne comme le glas d'une idéologie antiscientifique très tendance : «l'œnologie, par les connaissances nouvelles qu'elle produit, les techniques et les procédés qu'elle propose, loin de concourir à l'uniformisation du goût des vins, à une sorte de fast «wine» globalisé, doit au contraire contribuer à ce que l'offre mondiale et particulièrement européenne du vin soit la plus diversifiée et la plus personnalisée possible. Profiter de la globalisation des marchés et des nouvelles technologies de la communication, pour mieux vendre cette palette de vins typiques, illustrant les terroirs qui les produisent , est sans doute l'une des seules stratégies qui permettent de préserver durablement la diversité de la viticulture, le plaisir des amateurs et la profitabilité de la production et de la distribution. »
Voilà qui ne manquera sans doute pas de susciter des réactions en sens divers.

Bernard Arnould

HERVÉ DURAND

VIGNERON TRANSATLANTIQUE

Cet été, j'ai suivi Hervé Durand dans son fief de l'Orpailleur, au Sud-Ouest du Québec. Quelques heures où j'ai pu partager en temps réel le quotidien d'un vigneron d'aujourd'hui - un vigneron particulier, tout de même, puisqu'il a un pied de part et d'autre de l'Atlantique : au Québec, et en Costières de Nîmes, avec le Mas des Tourelles.

HERVÉ DURAND

Hervé se bat donc comme un beau diable contre tous les aléas naturels, techniques ou administratifs. Le vigneron du 21ème siècle passe beaucoup de temps à remplir des déclarations, à justifier son activité, à quémander.

Actuellement, Hervé et son fils Guilhem replantent en Costières des vignes qu'ils ont arrachées dans le cadre d'un Plan européen d'aide à la modernisation. Mais ils doivent le faire rapidement, et la pluie ayant détrempé le sol, leur pépiniériste a pris du retard, ils ont donc des craintes pour la reprise des jeunes plants. Il serait sans doute plus sûr d'attendre l'an prochain, mais cela voudrait dire tout planter en même temps, car le Plan ne leur laisse que deux ans pour le faire, et en quelques semaines, ils n'y parviendraient pas.

Au Québec, Hervé parle aussi de plantations. La viticulture est ici à un tournant. L'Orpailleur, son domaine, a misé, voici 25 ans, sur un hybride champenois, le Seyval, ainsi que sur le Vidal de l'Ontario (ce dernier, pour ses fameux vins de glace). Faut-il continuer à en planter ou bien se tourner vers d'autres cépages? Quelle stratégie adopter à long terme, alors que la réglementation viticole québécoise est encore incertain?

De plus, Hervé est actif dans la vie associative; avec d'autres, il réfléchit à l'avenir des Costières - pas seulement celui de son domaine, celui de l'AOC en général. Le passage officiel en AOP, qui devrait intervenir dans les prochains mois, est un rendez-vous décisif.

Au Québec, le rendez-vous s'appelle certification, et son associé Charles Henri de Coussergues, l'oenologue de l'Orpailleur, est en première ligne, puisqu'il préside l'association des Vignerons du Québec.

Et puis il y a le musée du vin romain, aux Tourelles, près de Beaucaire - Hervé est un pionnier de l'oenotourisme - le vrai, celui qui repose sur l'intelligence. Il est plein de projets pour étendre cette activité, la projeter vers l'avenir, aussi. Un nouveau chai, notamment.

Il y a d'autres Hervé dans la viticulture de par le monde. Des gens de bien qui s'investissent corps et âme dans le vin. Tous leurs projets n'aboutissent pas, tous leurs combats ne sont pas toujours compris ni soutenus. Pour un visionnaire, combien de mesquins, de gagne-petits ?

Hervé Lalau

DOMAINE DE L'ORPAILLEUR

www.tourelles.com/
contact@tourelles.com

ROUSSILLON
DESSERT TROPHY

Sympathique compétition gourmande que le Roussillon Dessert Trophy, qui vise à récompenser les meilleurs accords entre desserts et vin du Roussillon - avec pour thème délicat, cette année, les agrumes. L'attelage chef/sommelier qui représentera la Belgique à Perpignan, pour la grande finale internationale, a été désigné par un jury de professionnels.

Il s'agit d'Olivier Monbailliu et de Charlotte Vanhaecke, du restaurant La Tâche, à Bruges. Les jurés ont été impressionnés par la méticulosité de la recette, un «Millefeuille de Dentelles de Bruges aux Eclats de Cacao, Mousse au Chocolat Noir au Gingembre et Glace Maison Comédie Française». Par ses qualités visuelles et sensorielles, les beaux contrastes de textures et de goûts. De plus, le mariage avec le vin (un Rivesaltes Ambré 4 ans d'âge du Domaine de Rancy) fonctionnait très bien, à la fois grâce aux notes oxydatives et de torréfaction (rappelées dans la recette par un peu de chocolat et de tabac) et grâce à l'acidité du vin, qui lui permettait de soutenir la comparaison avec les agrumes marinés.

Avec ce chef d'œuvre, ces candidats-là seront opposés aux sélections des autres pays en janvier. Croisons les doigts, ils ont une belle chance de rapporter le trophée en Belgique (ou ce qui en tiendra lieu).
Au fait, la Tâche, c'est au n°1 de la Blankenbergesteenweg, à Bruges.
Tél: +32 50 680 252. Si vous passez par là, n'hésitez pas à demander de goûter la recette. Elle est déjà au menu. Perfectionnistes comme ils peuvent l'être, cela fait déjà un bon mois qu'Olivier et Charlotte la testent sur leur clientèle, qu'ils la peaufinent, qu'ils la mitonnent.

IVV WINE PARTNERS

Bibendum Fine Wines
Jahan & Björn Menard
your partner in fine quality world wines

T 011/26.27.00 - F 011/26.27.66
ALFAJETLAAN 2220 – 3800 SINT-TRUIDEN
T 02/420.94.46 - F 02/420.94.47
RUE PAUL MICHIELSSTRAAT 71
1090 BRUSSEL
info@adbibendum.be
www.adbibendum.be

BEST CAVIAR NV
T 02/569.00.3 - F 02/567.06.69
GROTE SYPESTRAAT 12 - 1700 DILBEEK
info@bestcaviar.be - www.bestcaviar.be

Le Cellier
T 02/374 85 33
F 02/375 70 31
Ouvert du lundi au samedi
de 10H à 19H
1469 CHAUSSÉE DE WATERLOO
1180 UCCLE
info@lecellier.be - www.lecellier.be

DE CONINCK
& YVES CATULLE
T 02/ 353 07 65 - F 02/ 353 07 10
CH. DE BRUXELLES 37 - 1410 WATERLOO
02/ 772.40.65
AVENUE ORBAN 3 - 1150 BRUXELLES
02/640.44.65
AV. DU PESAGE 1 - 1050 BRUXELLES
02/460 44 65
PL. CDT DEBLOCKPLEIN 21 - 1780 WEMMEL
info@deconinckwine.com
www.deconinckwine.com

BIOTIEK B.V.B.A
T 03/312.24.38
F 03/312.59.14
TEN HOFLAAN 22
2980 ZOERSEL
biotiek@biotiek.be - www.biotiek.be

BANYULS CELLIER DES TEMPLIERS
T 02/772.50.05
F 02/772 41 21
336 Rue de la Cambre - 1200 Bruxelles
rdebrae@hotmail.com
www.banyuls.com

Alpacastraat 27 - 9000 Gent
T & F : 09/233.35.36
ALHAMBRA
VINS ESPAGNOLS ET PORTUGAIS
alhambra@alhambra.be • www.alhambra.be

bleuzé WINES
T 054/30.05.50
F 054/30.05.59
OMER DE VIDTSLAAN 62 – 1760 ROOSDAAL
info@bleuzewines.be - www.bleuze.be

Champion
GROUPE MESTDAGH
T 071/25.72.11 - F 071/25.72.16
RUE DU COLOMBIER 9 - 6041 GOSSELIES
jean-michel.jaeger@mestdagh.be
www.champion.be

DULST
Bierbeekstraat 21,
B-3052 Blanden
T+32 (0) 16 40 10 28
F+32 (0) 16 40 91 00
wijnen@dulst.be
www.dulst.be

Caves Aliança
VINS PORTUGAIS PREMIUM
T. 03/321 67 19 - F. 03/322.33.95
Herentalsebaan 214 - 2100 Deurne
diex.commande@online.be

LaBuenaVida
T 014/45 13 03 - F 014/45 49 17
VERLIPARK UNIT B.1.26 - LICHTSTRAAT
2400 Mol
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Les Champs Fulliots
Soirées d'initiation
Importateur direct
Mickaël Panchout
087/66 12 26
12 Rue de Henri Chapelle - 4651 BATTICE
leschampsfulliots@swing.be

EXPRESSION DU TERROIR SPRL
T 02/242.87.68
F 02/241.68.78
RUE ACHILLE DETIENNE 20
1030 BRUXELLES
expression.terroir@chello.be

FIJNE WIJNEN*VINS FINS
AMBROSIUS
T 058/52.17.53 - F 058/51.54.59
ZEELAAN 228 - 8670 KOKSIJDE
info@ambrosius.be
www.ambrosius.be

BG BRUNIN-GUILLIER
069 54.61.39
Grand-Route 75-77
B-7530 GAURAIN-RAMECROIX
info@vinsbrunin.be • www.vinsbrunin.be

CHÂTEAUX
From the Mediterranean and the New World
0476/580.235
INDUSTRIELAAN 38 - 1740 TERNAT
bart.rogiers@telenet.be
www.wijnen-chateaux.be

FOURCROY
T 02/423.71.11 - F 02/423.73.33
CHAUSSEE DE NIVELLES 83
1420 BRAINE-L'ALLEUD
fourcroy@fourcroy.com- www.fourcroy.com

ange vin
Angélique De Troeye
015/51.75.08
DUIVEBERGEN 13 A - 3140 KEERBERGEN
angelique.detroeye@skynet.be
www.ange-vin.be

CALIVIN
T 04/278 58 89 - F 04/278 09 96
RUE DE LA SEIGNEURIE 61
4452 WIHOGNE (JUPRELLE)
info@calivin.be - www.calivin.com

CHRISTIAENS WIJNHUIS
T 012/23.17.42 - F 012/39.11.73
YZERBRON 18 - 3700 TONGEREN
info@christiaens-wijnhuis.be
www.christiaens-wijnhuis.be

vin&plus
T +32 (0)2/454.85.33
F +32 (0)2/454.85.38
DORPSTRAAT 68 - 1785 BRUSSEGEM
info@greatgrapes.be
www.greatgrapes.be

Art et Terroirs
086/36 79 99
4, Rue des Jardins,
6997 EVEUX - EREZÉE
www.art-et-terroirs.be

www.CANETTE.be
Quality Wines
T 02/223.13.82 - F 02/223.18.45
RUE DE WITTE DE HAELEN 28
1000 BRUXELLES
info@canette.be - www.canette.be

Wine & spirits Merchants Since 1691
Cinoco Group
SWEET BOTTLES OF FRIENDSHIP
T 02/ 410 47 47
F 02/ 410 14 54
RUE P. VAN HUMBEEK 5 - 1080 BRUXELLES
info@cinoco.com - www.cinoco.com

GUSTO WORLD
exploringunexploredfuturesofwines
T 04/246.59.56
F 04/246.59.30
AVENUE DE L'ENERGIE 6 - 4432 ALLEUR
info@creativenture.com - www.creativenture.com

BASIN & MAROT
T 02/347.64.66
F 02/347.41.84
90A, RUE DU PAGE
1050 BRUXELLES
info@basin-marot.be
www.basin-marot.be

La Cave des Oblats
T 04/342 68 92
F 04/ 344 33 73
RUE BASSE-WEZ 339B - 4020 LIÈGE
info@cavedesoblats.com
www.cavedesoblats.com

DESPERT 1920
T 03/238.05.84
F 03/237.51.13
DESPERT & Co
SCHULSTRAAT 18-20
2018 ANTWERPEN
info@despert.be - www.despert.be

HERMAN
T 056/41.81.68 - F 056/42.20.66
MENENSTRAAT 376 - 8560 WEVELGEM
info@wijnenherman.be
www.wijnenherman.be

Publicité payante

IVV WINE PARTNERS

www.wijnhuisjeuris.be

SCHAAPSWEG 2
3550 HEUSDEN-ZOLDER
T 011/42.89.07
F 051/20.92.78
kris@wijnhuisjeuris.be
www.wijnhuisjeuris.be

LE PALAIS DU VIN

T +32 2 512 30 66
F +32 2 512 04 66
Rue Pierre Van Humbeekstraat, 5
BRUSSEL 1080 BRUXELLES
linfo@palaisduvin.be • www.palaisduvin.be

FRESH WINE VAN ECCELPOEL

014/21.26.93
Lierseweg 20 - 2200 HERENTALS
www.vaneccelpoel.be
info@vaneccelpoel.com

KAAPWIJN IMPORT DE LEEUW

T 02/520 13 43
F 02/520 13 46
TARANTELLASTRAAT 20 – 1070 BRUSSEL
Kaapwijn.deleeuw@skynet.be
www.kaapwijn.be

PASQUALINNO

T 089/62.17.62 - F 089/62.17.63
WEG NAAR ZWARTBERG, 83
3660 OPGLABBEEK
info@pasqualinno.be
www.pasqualinno.be

Les Vents d'Anges

T 0473/73.15.03
www.lesventsdanges.be

KAVAKLIDERE
Anatolian Wines

MEDITERRANEAN AND CAPPADOCIAN FINEST WINES FROM TURKEY
T 03/ 645 12 97 - F 03/ 645 12 97
METROPOOLSTRAAT 11 UNIT 24
2900 SCHOTEN
sales@kavaklidere.com

WIJNEN · OLIJFOLIE
PASSAGE DE DOURO
VINS · HUILE D'OLIVE

T 011/25.38.73
ALVERBERGSTRAAT 5 - 3500 HASSELT
passagededouro@dhb.be
Est propriétaire des marques:
Quinta do Passadouro - Domaine Bohrmann

La Vigneraie

T 071/31.32.27 - F 071/32.54.09
AVENUE J. HENIN 5 - 6000 CHARLEROI
lavigneraie@skynet.be
www.lavigneraie.com

Melchior Vins

T 065/84 26 32 - F 065/35 49 86
CHAUSSÉE DU ROEULX 47A - 7000 MONS
info@melchior-vins.be - www.melchior-vins.be

Pernod Ricard Belgium

+32 (0) 2 663 62 62
Chaussée de La Hulpe -
Terhulpsesteenweg 130/1
B-1000 BRUSSELS
www.pernod-ricard-belgium.com

VINDEMIA WIJNIMPORT

T0494/74.66.30 - F 09/355.50.79
BLEKERIJSTRAAT 75 B 29 – 9000 GENT
wijnimport@vindemia.be
vindemiawijnhandel@yahoo.com
www.vindemia.be

MIS EN BOUTEILLE

T 09/356.68.76
F 09/356.69.87

DORPSSTRAAT 42 - 9080 LOCHRISTI
misenbouteille@skynet.be
www.misenbouteille.net

ESPACEVIN PIRARD

T 067/77 31 01 - F 067/77 11 99
RUE DE BRUXELLES 74 - 1470 GENAPPE
info@espacevin.com
www.espacevin.com

MEESTERS IN WIJN
courtiers vini coles wijn makelaars unie
VIRTUOSES EN VINS

T +32(0)11/23.06.10
F +32(0)11/21.07.74
SLUISSTRAAT 84-86 - 3590 DIEPENBEEK
info@wijnmakelaarsunie.be
www.courtiersvinicoles.be

A. Mouchart

T 02/648.51.34
F 02/646.57.73
RUE EUGENE CATTOIR 11
1050 BRUXELLES
vins@mouchart.be - www.mouchart.be

Bernard Poulet S.A.
Importations de Vins Fins

T 02/414 41 39 - F 02/414 35 14
RUE DES BÉGUINES 118 - 1080
BRUXELLES
b.poulet@skynet.be

De Wijnwinkel

T & F 015/20.95.38
Guldenstraat 2 – Het Tolhuisje
2800 MECHELEN
marc.smets@dewijnwinkel.be
www.dewijnwinkel.be

MONDOVINO
EEN WERELD VAN WIJN

T 03/658.20.20 - F 03/658.61.51
VORDENSTEINSTRAAT 102 A
2900 SCHOTEN
info@mondovino.be - www.mondovino.be

Sacacorchos Cavas y Vinos de Espana

Steenokkerzeel Depot & Winkel
+32 475 35 97 60 /+32 2 725 30 33
Tenbergsesteenweg 86
B-1820 STEENOKKERZEEL
www.sacacorchos.be

WINE-NOT

T 02/513.47.74
F 02/513.53.09
RUE DU COLLÈGE, 39 - 1050 BRUXELLES
wines@wine-not.be - www.wine-not.be

wijnhandel OPDEBEECK BVBA

T 03/488.44.44
F 03/488.44.88
NIJVERHEIDSSTRAAT 13 - 2570 DUFFEL
wijnhandel@opdebeeck.be
www.opdebeeck.be

Thienpont

+ 32 55 31 17 59
"Hof te Cattebeke" - Bossenaar 14
9680 ETIKHOVE
wine@thienpontwine.com
www.thienpontwine.com

vinotr@de

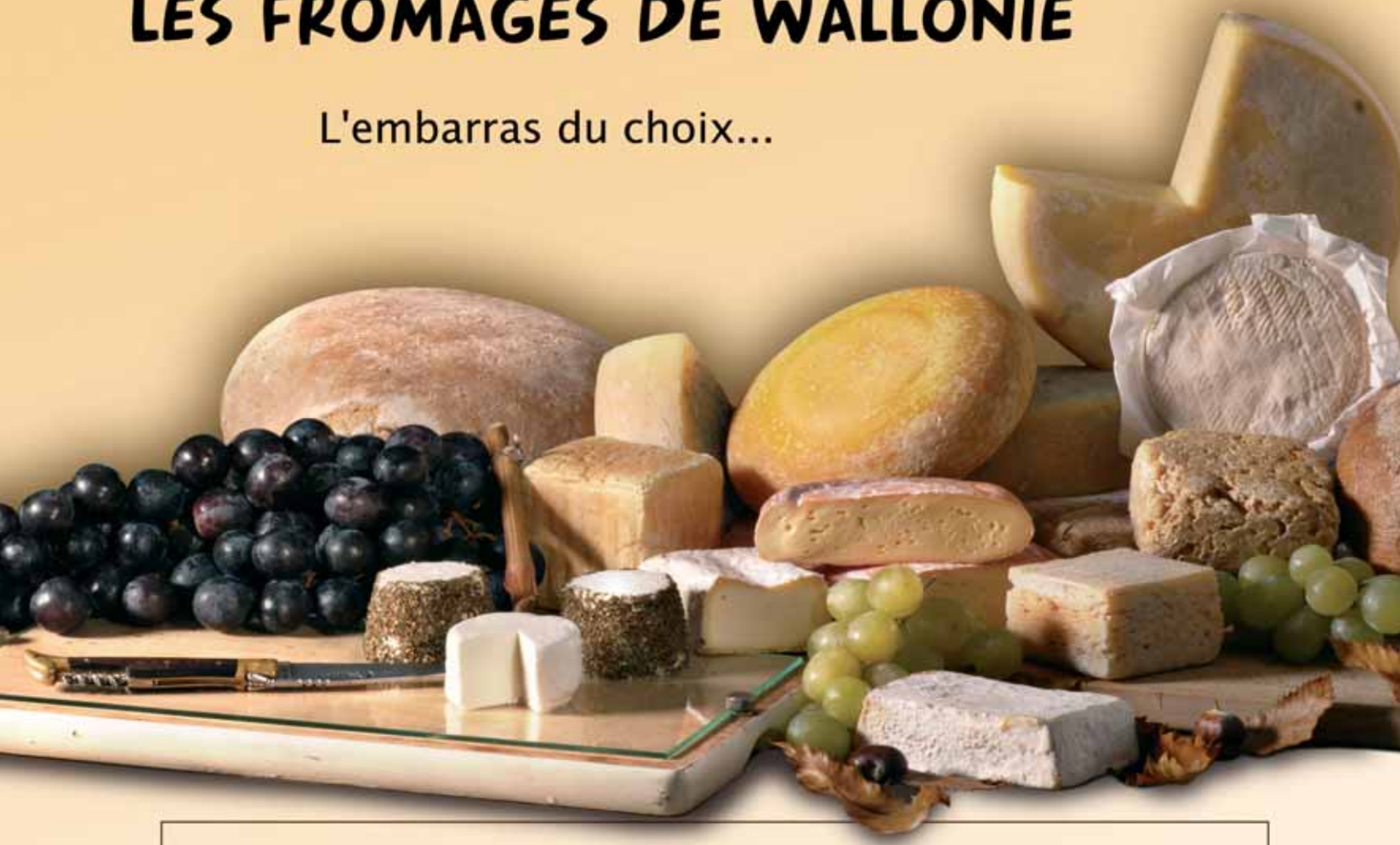
WIJNAGENTUUR
www.vinotrade.be

Contact 03/658 18 35

Publicité payante

LES FROMAGES DE WALLONIE

L'embarras du choix...



Fromage de Herve (AOP), Remoudou, Chimay, Bouquet des Moines, Rochefort, Carré de Liège, Ardenner, Vieil Aubel, Li P'tit Rossê, Val-Dieu, Crameü, Falaën, Chèvre d'Ozo, Troufleur, Bou d'Fagne, Vieux Chimay, Trou d'Sottai, Petit Lathuy, Tome de l'Abbaye de Stavelot, Orval, Ouverture, Crotte de Bomal, Maquée de Werbomont, Brieardenne, Malmedy, Pavé de la Warche, Val de Salm, Cœur d'Ardenne, Patachouffe, Casse croûte, Cru des Fagnes, Bleu des Moines, Rochefort aux Algues d'Ouessant, Chimay à la Bière, Rondin de Bastogne, Bernister, Val d'Amblève, Chimay Grand Cru, Chèvre du Mery, Fleur de Fagne, St Berthuin, Chèvre de Méricourt, Pavé de Bastogne, St Lambert...

Chevret Chimacien, Crottin de la Tourelle, Régalou, Petit Fagnard, Vieux Herbier, Petit Bairsoû, St Servais, Doré de Lathuy, Arichou, Vieux Berger, Petit Bleret, Li Vî Coucou des Prés, St Martin, SauveTerre, Chérombou, Bruzy, Li Vî Cinsy, Petit Paradis, Pavé de Maffe, Charmois, Pierre d'Avoine, Maigrelou, Fleur de Chine, Molignard, Boulette de Chertin, Carré d'Hanzinne, Pavé des Ardennes, Petit Martin, Moëllon, Calendroz, Caprice de Blanche, Li P'tit Gatli, Bleu d'Adèle, Folie Bergère, Pierre et Pautre, Bellefontaine, St Furcia, Petit Camille, Boulette de Surice, Tomme de l'Eau d'Heure, Crottin de Mielmont, Ravel, St Bernard, Tomme de l'Isbelle, Berbizou, Tomme de Houmont, Brie du Marais, Pavé de Soignies, Bailli, St Feuillien, St Margaux, Cantraine, Crémeux de Cantraine, St Martin, Tourpier de la Cense Caillaux, Petit Bonsecours, Pavé Carolo, Cœur de Duc, Seneffois, Prince de Thuillies, Clairieux, Salloy, Rigodon, Tome de Razbusée, Cabriole, Moranfayt au poivre, Entre Sambre et Meuse, Vacheron, Petit Gabriel, Petit Cynorhodon, Stoffé au Poivre, Bruta, St Rokî, Li Blanc Coucou des Prés, Bijou, Blanc du Vivier, Li Rawette, Chineau, Petit Bourdon...

APAQ-W

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

www.apaqw.be

www.chateau-montrose.com

Le terroir unique…

Château Montrose

SECOND GRAND CRU CLASSE